

厂家印刷定制食品袋复合袋纯铝箔复合塑料包装袋

产品名称	厂家印刷定制食品袋复合袋纯铝箔复合塑料包装袋
公司名称	中山市新艺包装制品有限公司
价格	.45/件
规格参数	
公司地址	中山市小榄镇泰丰工业区爱浪路2号之一
联系电话	0760-22123655 13822767319

产品详情

分为外包装和内包装，外包装通常用高透的材质，例如OPP/PP；内包装需要抽真空，所以常用的是PA/PE材质，以下详细讲解一下真空包装袋。

真空包装袋

在高温高湿的季节，腌、腊肉制品在销售存放过程中易出现霉变、酸败、胀袋等质变现象。同时，因为腌、腊肉制品必须具有一定的柔软性，这对产品的防腐保鲜技术提出了更高、更新的要求。

1、包装产品采用复合真空袋包装。在高温高湿的季节，产品所处的环境温度非常适合于微生物的生长繁殖，同时腌、腊肉制品在生产加工过程中很容易受到微生物污染。真空包装的腌、腊肉制品在气温较低

的季节和包装完好无损时可在常温下存放半年以上不变质。

2、自制以酒精和曲酒为溶剂的防腐保鲜液。食用乙醇（纯度95%以上）100毫升，大曲酒（酒精含量52%左右）100毫升，叔丁基羟基茴香醚（BHA）和二叔丁基羟基甲苯（BHT）各3克，异维生素C钠2克做防腐保鲜液。

乙醇和曲酒在防腐保鲜液中既作为溶剂，又作为一种安全高效的防腐剂。乙醇分子具有脱水作用，使菌体蛋白变性沉淀而致菌体死亡。加入曲酒的目的一是赋予保鲜液醇香厚实风味，不破坏产品的风味；其二是稀释高浓度的酒精使其处于适宜、有效的杀菌浓度（70%~75%）。

叔丁基羟基茴香醚（BHA）和二叔丁基羟基甲苯（BHT）防腐保鲜。BHA和BHT是常用的抗氧化剂，价廉易得，二者都具有很强的抗氧化能力，且稳定性好，二者合用可起到增效的作用。BHA本身还具有较强的抗菌能力。它们都易溶于醇而难溶于水，喷洒在肉品表面时，可缓解发生在肉品表层的氧化、水解。

异维生素C钠防腐保鲜。异维生素C钠的主要作用是对抗氧剂的增效，同时它自身具有抗氧化性，并且协同亚硝基盐的作用对产品进行护色