冷冻食品专用保鲜消毒剂

产品名称	冷冻食品专用保鲜消毒剂
公司名称	天津百多春科技有限公司
价格	30.00/千克
规格参数	品牌:百多春 型号:粉剂 包装桶装:25公斤
公司地址	天津市红桥区都市工业园H区
联系电话	86-02258380113 15822225778

产品详情

食品防腐保鲜剂

【适用范围】

新鲜肉类、肉制品、海鲜水产品、水果、蔬菜、蘑菇食用菌、罐头食品、豆类制品、鲜奶、果汁、饮料、鲜花等在储存、运输、加工过程中的抗氧化、护色、保鲜。

【产品介绍】

本品为国际上公认安全、高效、广谱的消毒灭菌、除臭剂，有效氯是氯的2.6倍，氧化能力约为氯的2.5倍，灭菌效果是次氯酸的5倍左右；特别是它与水中的有机物反应不生成三氯甲烷等三致（致癌、致畸、致突变）物质，被世界卫生组织（WHO）列为A1级安全高效消毒剂。我国将之列入食品添加剂中的“防腐剂”，并规定可广泛用于食品加工、药品加工、空间环境、管道、容器的杀菌、饮用水和工业循环水、游泳池、工业废水、医院废水的杀菌除臭、医疗卫生、宾馆餐饮业的织物、餐具、用品的漂白消毒。

【性能特点】

一元化固体二氧化氯消毒粉剂系列产品是我公司精心研制而成的一种国内高端产品，具有国际先进水平。其具体特点为：

⑴ 绿色环保、安全无毒无任何副作用，它与水中的有机物反应不生成三氯甲烷等三致（致癌、致畸、致

突变）物质。

⑵ 杀菌快速彻底。对各种细菌、病毒、芽孢、真菌，包括耐高温菌等都能在瞬间彻底灭活。

⑶ 与空气中或物体表面的氨、硫化物、有机物反应，及时有效去除异味、臭味；

⑷ 纯度高、活化率高、无氯气等杂质生成；

⑸ 不易吸潮，产品活化后的原液不易挥发，质量稳定，保质期长；

⑹ 一元包装，使用、运输及贮存更方便；用量少、成本低。

【使用方法】

将本品200g加入10升水中，搅拌均匀，静置5分钟左右，参照下表稀释使用。

保鲜对象	每袋200g加水量（kg）	使用浓度mg/L	保鲜时间（分钟）	使用方法
宰杀时鲜肉胴体	3000	5	30	宰杀同时冲洗
流通运输、存放、加工过程中之鲜肉	400-500	30-40	20	浸泡杀菌后无菌
海鲜、水产品	200-320	50-80	20	浸泡、喷洒或制
豆类、熟肉制品	650-1000	15-25	20	浸泡杀菌后无菌
罐头食品	500-800	20-30	—	加入后密
新鲜蘑菇食用菌类	300-400	40-50	5-10	浸泡后贮
新鲜水果、蔬菜	300-400	40-50	5-10	浸泡或喷
鲜花	300-400	40-50	5-10	浸泡或喷

鲜奶	1000	15	—	直接加入
果汁、饮料	3000-8000	2-5	—	直接加入
冷冻保鲜水（制冰）	320-500	30-50	—	直接加入后
制取无菌水	16000-30000	0.5-1	—	直接加入水

【注意事项】

1、宜用塑料、玻璃容器配制消毒原液。

2、配制时，先放水再加粉剂，次序不能颠倒。

3、应现用现配，每个包装宜一次用尽，用不尽的要扎紧封口存放。

4、不宜与其它消毒剂混合使用。

5、请勿食用，远离儿童，不慎接触人体立即用清水冲洗。

6、高浓度本品具有漂白性。

7、请于低温、避光、干燥处保存。

【含量性状】 8%二氧化氯，白色粉末状颗粒。

【包　装】 200克×50袋/箱。

【保质期限】 2年。