

# 全自动易拉罐金银花饮料生产线

产品名称	全自动易拉罐金银花饮料生产线
公司名称	张家港市中吉机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:中吉机械 型号:12-4
公司地址	张家港市锦丰镇三兴育才路20号（注册地址）
联系电话	0512-58608103 13382533721

## 产品详情

### 金银花饮料生产设备|全套金银花饮料设备

金银花饮料生产设备：纯净水处理系统、萃取罐、过滤器、饮料泵、硅藻土过滤机、调配罐、板框过滤器、高速离心机、调配系统、缓冲罐、超高温瞬时灭菌机（UHT系统）、清洗系统、三合一热灌装封口机（冲、灌、封）、高位电控恒温罐、连续倒瓶机、喷淋冷却机、风干机、套标机、喷码机、包装机等。

### 金银花饮料生产设备材料

所有工艺用水包括配料用水及相关的管道容器的洗涤用水，须符合GB17327—1998之规定；白砂糖要求为一级，无味、颜色不超过35RBV，絮凝作用要经过测试，其微生物检测符合相关国家标准；食品添加剂符合GB2760规定；中草药的选用符合国家相关规范。

#### 1.4 中草药原汁的制备

将配方额定的漂洗干净的金银花、野生菊花、蒲公英、桑叶、白茅根（切段）、甘草（切片）放入萃取罐中，加入适量的纯净水，用蒸汽加热到85~90℃。恒温30min取萃取液过滤后备用。再往萃取罐中加入第一次萃取时85%的水量，加热到85~90℃，恒温30min取滤液过滤后，与第一次的滤液混合后待用。

金银花饮料生产设备生产操作要点介绍：

3.2 化糖：加入适量纯净水，通入蒸汽加热到75℃，将白砂糖投放到锅内溶化，在加入白砂糖用量1%的化糖用粉末状活性炭，充分搅拌，并通过硅藻土过滤机过滤，完成糖浆的浓度45BX。

3.2调配罐：注入额定用水量的60%的纯净水加热到80%，将萃取液和完成糖浆分别加入，同时开启搅拌。

3.3板框过滤机：将配料罐内的料液通过过滤级别为0.5~5 μm板框过滤器过滤，料液应为透明、无味、无肉眼可视物。

3.4. 缓冲罐：把滤液定容到额定的刻度。

3.5高速分离机：5890r/min，料液通过该机器时利用高速旋转所产生的离心作用，把不溶于水的杂质一并分离并从料液中排出。

3.6瞬时灭菌机：灭菌温度137℃，2~4秒。料液通过灭菌机时可把料液中绝大部分微生物杀死，处于商业无菌状态。杀菌温度一定要控制好，过高则易使料液产生褐变，过低则影响杀菌的效果，加入适量的环状糊精可以有效地防止高温杀菌引起的料液颜色变化及香气劣变的产生。3.8高位电控恒温罐：本工艺采用高温灌装。要求料液的灌装温度不低于87℃，考虑到与环境的温差，因此要安装高位电控恒温装置。

3.9三合一灌装机：本机集冲瓶、灌装、旋盖三位一体，PLC自动控制。经过预处理的PET空瓶，通过无菌水冲洗后自动进入灌装封口工序。

3.10倒瓶杀菌机：封盖后的半成品（相对于完成了贴标、喷码等工序后的产品而言），迅速通过倒瓶系统，时间为40s左右。在此期间，瓶内的料液利用自身的余热对瓶盖、瓶口再次杀菌，然后通过输送带进入喷淋冷却装置。

3.11喷淋冷却机：该机分段喷淋出的温水、凉水冲洗灌装过程中附着在瓶体上的料液，同时由于喷淋降温引起的温度骤变还能起到再次杀菌的功效。