

中央厨房后厨净菜加工设备生产线

产品名称	中央厨房后厨净菜加工设备生产线
公司名称	广州市九盈机械设备有限公司郑州分公司
价格	100000.00/套
规格参数	
公司地址	郑州市中牟县万洪路与文通路交叉口向西300米路南（万邦国际酒店用品市场交易区1区1楼1131号）
联系电话	0371-60265518 18103861785

产品详情

如今社会，食品安全问题越来越受到重视，特别是目前学生的用餐问题，今天我们带大家一起来看看从农户种菜到中央厨房回收的流程吧！

现在农民种菜都是讲究无公害，不打农药，要遵循一个标准，具体可看下图：

具体讲要做到“三个不超标”：

一是农药残留不超标，不能含有禁用的高毒农药，其他农药残留不超过允许量；

二是硝酸盐含量不超标，食用蔬菜中硝酸盐含量不超过标准允许量，一般在432PPm以下；

三是“三废”等有害物质不超标，无公害蔬菜的“三废”和病原微生物等有害物质含量不超过规定允许量。

优质——主要是指商品质量。个体整齐，发育正常，成熟良好，质地口味俱佳，新鲜无病虫害，净菜上市，营养——是指蔬菜的内含品质。

在农民种植的无公害蔬菜成熟以后，可直接送到中央厨房，首先就是进行检测，检测农药残留、重金属等参数是否过关，合格以后才可以接收。

九盈机械郑州分公司提供专业的中央厨房后厨生产线设备，蔬菜去根以后经过切菜机，然后切出来的菜经过提升机到洗菜机里面，第一遍进行清洗去杂，第二遍进行臭氧清洗消毒，然后烘干后就是成品了，

可以立即进行炒菜等加工。