

批发蒜香、牛肉、香辣青豆炒货类

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 批发蒜香、牛肉、香辣青豆炒货类 |
| 公司名称 | 福州台江区大兴食品有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:详见包装 品种:开心果 口味:蒜香口味 |
| 公司地址 | 中国 福建 福州市台江区 福州市 |
| 联系电话 | 86 0591 83638284 |

产品详情

| | | | |
|-------|---------|-------|------|
| 品牌 | 详见包装 | 品种 | 开心果 |
| 口味 | 蒜香口味 | 商品条形码 | 详见包装 |
| 等级 | 一级 | 规格 | 详见包装 |
| 净重 | 详见包装(g) | 原产地 | 福建 |
| 生产日期 | 最近 | 生产厂家 | 详见包装 |
| 原料和配料 | 详见包装 | 卫生许可证 | 详见包装 |
| 产品标准号 | 详见包装 | 特产 | 否 |

【产品展示】

青豆——炒货类

干货炒货怎么防止受潮？

一、干货库管理

通常干货、罐头、米面等食品原料都采用干货库贮藏。虽然这些原料的贮藏不需要冷藏，但也应保持相对的凉爽。干货库的温度应保持在18至21 之间。对大部分原料来说，若能保持在10 ，其保藏质量效果更好。干货库的相对湿度应保持在50%至60%之间，谷物类原料则可低些，以防霉变。通风的好坏对干货库温湿度有很大影响。按照标准，干货库的空气每小时应交换4次。仓库内照明，一般以每平方米2至3瓦为宜；如有玻璃门窗，应尽量使用毛玻璃，以防止阳光的直接照射而降低原料质量。

干货库管理的具体做法：

1、干货库应安装性能良好的温度计和湿度计，并定时检查其温、湿度，防止库内温度和湿度越过许可范

围。

- 2、原料应整理分类，依次存放，保证每一种原料都有其固定位置，便于管理和使用。
- 3、原料应放置在货架上，保证原料至少离地面25厘米，离开墙壁10厘米，以便于空气流通和清扫，并随时保持货架和地面的干净，防止污染。
- 4、原料存放应远离自来水管、热水管道和蒸气管道，以防受潮和湿热霉变。
- 5、入库原料需注明进货日期，以利于按照先进先出的原则进行发放，定期检查原料保质期，保证原料质量。
- 6、干货库应定期进行清扫、消毒，预防和杜绝虫害、鼠害。
- 7、塑料桶或罐装原料应带盖密封，箱装、袋装原料应放在带轮垫板上，以利挪动和搬运。玻璃器皿盛装的原料应避免阳光直接照射。
- 8、所有有毒及易污染的物品，包括杀虫剂、去污剂、肥皂以及清扫用具，不要放在食品原料干货库内。
- 9、控制有权进入仓库的人员数量，外单位及职工私人物品一律不应存放在干货库内。

二、冷藏库管理

冷藏是以低温抑制鲜货类原料中微生物和细菌的生长繁殖速度，维持原料的质量、延长其保存期。因此，一般温度应控制在0至10℃，将其设计在深冻库的隔壁，可以节省能源。由于冷藏的温度限制，其保持原料质量的时间不可能像冷冻那样长，抑制微生物的生长只能在一定的时间内有效，所以要特别注意贮藏时间的控制。冷藏的原料既可以是蔬菜等农副产品，也可以是肉、禽、鱼、虾、蛋、奶以及已经加工的成品或半成品，如各种甜点、汤料等。

冷藏库管理的具体做法：

- 1、冷藏室温度每天必须定时检查，温度计应安装在冷藏库明显的地方，如冷藏库门口。如果库内温度过低或过高都应调整，在制冷管外结冰达0.5厘米时，应考虑进行解冻，保证制冷系统发挥正常功能。
- 2、厨房要制订妥善的领用原料计划，尽量减少开启冷藏室的次数，以节省能源，防止冷藏设备内温度变化过大。
- 3、冷藏库内贮藏的原料必须堆放有序，原料与原料之间应有足够的空隙，原料不能直接堆放在地面或紧靠墙壁，以使空气良好循环，保证冷空气自始至终都包裹在每一种原料的四周。
- 4、原料进冷藏库之前应仔细检查，不应将已经变质或弄脏的原料送入冷藏库。
- 5、需冷藏的原料应尽快下库，尽量减少耽搁时间；对经过初加工的原料进行冷藏，应用保鲜纸包裹并装入合适干净盛器，以防止污染和干耗。
- 6、熟食品冷

藏应等凉冷后进行，盛放容器需经过消毒，并加盖存放，以防止干缩和沾染其他异味，加盖后要注意便于识别。

7、冷藏设备的底部及靠近冷却管道的地方一般温度最低，这些地方尽可能存放奶制品、肉类、禽类、水产类原料。

8、冷藏时应拆除鱼、肉、禽类等原料的原包装，以防止污染及致病菌的进入；经过加工的食品如奶油、奶酪等，应连同原包装一起冷藏，以防发生干缩、变色等现象。

9、要制订清扫规程，定期进行冷藏库的清扫整理工作。

10、各类原料冷藏温度及相对湿度应实行标准化。

三、冷冻库管理

冷冻库的温度一般在-18至-23 之间，在这种温度下，大部分微生物都得了到有效的抑制，少部分不耐寒的微生物甚至死亡，可使原料能长时间贮存。

原料冷冻的速度愈快愈好，因为速冻之下，原料内部的冰结晶颗粒细小，不易损坏结构组织。事实上，原料的冷冻就分三步进行：

(1)冷藏降温。

(2)速冻。

(3)冷冻贮存。

如果原料速冻与冷冻贮存在同一设备中进行，难免不引起温差变化而影响原先贮藏的原料的质量。因此，有条件的饭店，应安装速冻设备，其温度一般应在零下30 以下。

欢迎来电订购！