

全自动鸭血生产线加工设备

产品名称	全自动鸭血生产线加工设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	8300.00/台
规格参数	搅拌机功率:0.55 转速:36 材质:304
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	13468486607

产品详情

全自动鸭血生产线加工设备美味的血豆腐加上滑滑的粉丝，鸭血生产线呲溜一口，想想有没有流哈喇子呢？元旦家里远的一般是不回家的，鸭血生产线几个人约在一起上菜馆里点一份血豆腐吃。鸭血加工设备和小伙伴吃火锅的时候，我们一定要点的就是血豆腐了。鸭血设备大家都会争着抢着吃血豆腐全自动鸭血生产线加工设备。

全自动鸭血生产线加工设备经过检疫合格的猪、鸭方可上屠宰生产线，用空心刀将全血收集在标有编号的容器内，该容器中事先加入一定数量的抗凝剂，鸭血生产线定量混合后放入4~10℃冷库备用，记明容器中血液与猪的对应编号。鸭血生产设备待肉检完毕，确认无病害污染后方可加工。如其中某只猪肉检验不合格，鸭血加工设备含有该猪血液的容器中的全部血液要求废弃不用，并按要求做无害化处理。鸭血生产线另外，容器不可过大，以便于血液及时降温保存全自动鸭血生产线加工设备。

全自动鸭血生产线加工设备高温杀菌锅：鸭血生产线对成品进行高温高压杀菌起到，灭菌和延长保质期作用，一般采用的工艺是121度杀菌10分钟，鸭血生产设备但是每个厂家的原血的质量和生产工艺的不同，鸭血加工设备需要具体调整。现在市面上的成品血的保质期一般标注180天，鸭血生产线其实据客户反映高温高压杀菌之后的保质期可以到一年半全自动鸭血生产线加工设备。