

方便面调味酱包微生物超标问题的解决方案

产品名称	方便面调味酱包微生物超标问题的解决方案
公司名称	济南辰宇环保科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区济南化工新材料交易中心办公楼612室
联系电话	053166891578 15668302580

产品详情

简介

方便面调味粉包对于方便面的味道发挥着非常重要的作用,可以给喜欢不同口味的人以不同的口感,而方便面使用的调味粉包中微生物尤为容易超标,这样就无法达到国家规定的相关标准。在市场竞争愈发激烈的当下,方便面调味料的品质与口味已逐渐成为方便便市场竞争的制高点,只有了解症结所在才能有效解决问题,保证产品销量。

方便面调味料

随着经济的迅速发展,市场上也出现了多种类型和品牌的方便面食品,其中的调味料也由原来的单包逐步发展成双包和多包复合。酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香是食物的七大味道,将其中两种或两种以上的味道混合为简单复合,将两种以上的简单复合再次混合即为复杂混合。这种混合实现了各种味道的增补与醇厚,成为方便面调味的基本原理。

方便面调味料以肉类、水产品和蔬菜为主要原料—负责提供营养物质,辅以淀粉、食盐、味精、蔗糖、油脂、香精、香辛料共同调和而成。根据性状的不同,方便面加工企业将调味料分别包装为粉包、酱包、蔬菜包三大类,高档方便面还额外配有油包。

方便面调味料微生物污染原因分析

某安全检测中心常收到企业关于方便面及其调味料包装的质量问题咨询和检测需求,对生产的排骨调味酱包包装后抽检细菌总数为4800cfu/g,高于企业的内控标准细菌总数 1000cfu/g,调味品控部门针对此项不合格,从操作人员、生产设备、生产用水、空间环境四个环节进行分析,研究出以下环节都有可能造成微生物污染:

- 1、炒酱员工、包装上料人员手污染;

- 2、 生鲜原料上料桶清洗消毒不彻底；
- 3、 夹层锅和冷却缸之间的管道清洗消毒不到位；
- 4、 冷却缸清洗、消毒不及时；
- 5、 生产用水微生物污染；
- 6、 包装上料用容器没有清洗干净，消毒没达到效果；
- 7、 酱包包装机料杯没有清洗干净或消毒不彻底；
- 8、 包装材料微生物指标不合格，从而污染产品；
- 9、 炒酱车间、冷却车间、包装车间空气污染

解决方便面调味料超标的方案

通过以上常用方法比较，无菌的生产环节，包装环节与存贮是保障调味包乃至方便面品质与安全的中中之重。但在实际应用中，很多不确定因素为调味包的食品安全带来了严峻的挑战。

很多企业无法稳定，有效，长期的控制微生物，究其原因就是消毒产品和消毒方案不正确的缘故。因此解决食品微生物超标的的一个重要前提是：了解客户生产工艺，制定专门的消毒方案 and 选择一款优质的消毒剂。

奥克泰士作为进入中国5年的品牌，深耕于食品行业，对众多产品的生产流程了如指掌，配合我们独有的消毒方案和专业的技术人员，奥克泰士已经为超过1000多家食品生产企业解决了食品微生物超标问题。

奥克泰士

奥克泰士—德国原装进口，专为食品厂设计，奥克泰士配合空间、环境、物表等可达到食品企业消毒灭菌的要求，近来深受食品企业的青睐。其主要成分是由食品级过氧化氢和银离子组成的复合型溶剂，食品级无色无味无毒无残留型。

产品经过IFS国际食品标准认证，欧盟EMAS检测认证、ISO9001/ISO14001管道体系认证、德国莱茵TUV认证等。由于产品其独特的作用原理，能够快速杀灭包括芽孢、细菌孢子、真菌孢子、放射菌、分支杆菌、酵母菌、霉菌、病毒、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、溶血性链球菌、李斯特菌、大肠埃希菌、副溶血性弧菌、肉毒杆菌、霍乱弧菌、变形杆菌、空肠弯曲菌、蜡样芽孢杆菌、平酸菌、耶尔森氏菌、阪崎肠杆菌、蛔虫卵等在内的所有类型的微生物。

奥克泰士产品特点

奥克泰士对调味料生产过程中各个环节的应用

1、生产车间空气杀菌消毒

生产车间的微生物污染是影响食品安全质量的重要因素，用奥克泰士消毒剂配合奥克泰士冷雾机进行消毒灭菌，不仅可有效杀灭这些微生物，还可去除车间异味。提高食品生产车间的空气卫生质量，并消除生产车间的霉味等难闻的气味。

2、更衣室和工作服消毒

食品生产车间外面的微生物会随工人的工作服进入生产车间，严重时大面积传播，污染食品生产环境。不少食品生产企业采用紫外线照射消毒，但紫外线的照射距离有限、消毒效果较差。而使用奥克泰士进行清洗消毒，没有死角，可无缝清洗消毒工作服，是一种高效、简单的消毒清洗方法。

3、生产用水的杀菌消毒

奥克泰士消毒剂中的氧化物对水中的细菌、霉菌、病毒（包括芽孢）等微生物的杀灭率高、速度快，且可去除水中有机化合物等污染物质，又不会产生二次污染。奥克泰士作为新型纯生态消毒物品，在食品生产过程中，可显著提高生产用水的卫生质量，助力食品安全保障。

4、生产设备/工器具等消毒

奥克泰士具有极强的广谱杀菌效果，可对食品车间的生产设备、工器具、包装材料、操作台等进行杀菌消毒，提高这些物品的卫生质量，避免这些物品对食品产生二次污染。

5、车间建筑物消毒

用奥克泰士消毒剂进行喷洒，可对食品车间内的地面、墙壁、天花板等进行消毒，改善建筑物内部卫生条件。

6、CIP原位清洗

用奥克泰士对设备（罐体、管道、泵、过滤器等）及整个生产线在无需人工拆卸或打开的前提下，在一个预定时间内，将一定浓度的奥克泰士溶液通过密闭的管道对设备内表面及内避进行喷淋清洗，彻底杜绝食品微生物污染。

7、包装材料的清洗消毒

用奥克泰士对包装材料进行清洗消毒，不仅可以高效杀灭各种细菌、真菌、病毒，保证灭菌率，而且还可以避免传统的消毒清洗剂存在很多安全隐患，如：毒性、残留物、此生代谢物（生物膜）等。