

食品厂肠衣 食品厂肠衣厂商 志通肠衣

产品名称	食品厂肠衣 食品厂肠衣厂商 志通肠衣
公司名称	东莞市志通肠衣有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市清溪镇御泉香山66栋124
联系电话	13925898787

产品详情

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

猪肠衣属于食品范畴，用于灌制香肠供人们食用，所以出口肠衣加工的企业必须遵守国家商检局发布的《出口肠衣加工企业注册卫生规范》的规定，使其加工卫生条件符合要求。加工采用的原料应来自安全非疫区并经兽医宰前、宰后检验健康无病的牲畜。在收购猪原肠时，食品厂肠衣厂家，主要应掌握四点：

一是猪原肠应采自经兽医检验健康无病的生猪，确保小I肠色泽新鲜，无异味；

二是猪小I肠必须两端完整，大小头齐全，不带破损，食品厂肠衣厂商，不沾泥沙与杂物，每根长度在14m以上；

三是病死猪的小I肠、虫肠（指的是猪患增生性肠病，病原菌侵害回肠黏膜，使回肠内层黏膜增厚）、粉肠（猪粉肠是横结肠一部分，是猪小I肠和猪大肠连接部位的一段小I肠，比别的小I肠厚一些）不得收购；

四是收购来的猪小I肠，食品厂肠衣，既不能放在金属容器内，也不能干堆在一起，应浸漂于清水之中。

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

猪肠衣就是指猪小肠经过加工刮制后一层透明的薄膜，用手撕裂呈网状的、很细的纤维。这种纤维是蛋白纤维，因它的构成系网状纵横交错，故它的纵向拉力、

横向拉力均较强，它是香肠或腊肠外面一层很薄的衣膜，食品厂肠衣厂，既适用于手工灌肠，也适用于机器灌制。

用猪肠衣灌制的香肠不染色，用肉眼能看到香肠的馅料，给人以清洁卫生的感觉，能增加食欲，并且在一定时期内不会变味、变质，储存、外出携带和就餐都十分方便。

肠衣加工企业注册卫生规范

人员卫生

1企业应建立员工健康档案并制定卫生健康检查计划。从事肠衣加工和管理的人员经体检合格后方可上岗。每年进行一次健康检查，必要时做临时健康检查。凡患有影响食品卫生的疾病者，必须调离肠衣加工岗位。

2从事肠衣加工和管理的人员应保持个人清洁，不得将与生产无关的物品带入车间；工作时不得戴首饰、手表，不得化妆；进入车间时应更换工作服、帽、鞋，并洗手、消毒；离开车间时应换下工作服、帽、鞋；工厂应设立专用洗衣房，工作服应集中管理，统一清洗消毒，统一发放。

3清洁区与非清洁区等不同岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽，以便区分。不同区域人员不准串岗。

食品厂肠衣-食品厂肠衣厂商-志通肠衣(推荐商家)由东莞市志通肠衣有限公司提供。食品厂肠衣-食品厂肠衣厂商-志通肠衣(推荐商家)是东莞市志通肠衣有限公司(www.dgzt168.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：于先生。