

茶叶食品冷库 合肥恒冰 肥西食品冷库

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 茶叶食品冷库 合肥恒冰 肥西食品冷库 |
| 公司名称 | 合肥恒冰制冷设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 合肥市太湖路和宁国路交叉口太宁花园紫云阁405室 |
| 联系电话 | 15855113583 |

产品详情

冷库内要保持清洁，定期消毒，有防霉、防鼠、防虫设施，库内物品与墙壁、地面保持一定距离，库内不得存放有碍卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染的食品。冷库或冰箱应经常检查制冷性能，由专人负责，果蔬食品冷库厂，定期除霜和除去冰块，清洗和消毒，使其保持整洁，无异味、臭味。

对冷藏冷冻的卫生要求：

- 1、食品冷冻前，应尽量保持新鲜，减少污染。
- 2、用水或冰制冷时，要保证水和人造冰的卫生质量相当于饮用水的水平；采用天然冰时，更应注意冻冰水源及其周围污染情况。
- 3、防止制冷剂(冷媒)外溢。
- 4、冷藏设备要注意防鼠和出现异味。
- 5、防止冻藏食品的干缩。

鲜冷库建造使用中有哪些常见的问题

采取隔断冷热空气交换的措施

常用的两种隔断冷热空气交换的措施有安装风幕机或冷库门内设置透明塑料软们帘。风幕机会随着冷库的门的开关而自动的开关，不需要认为去操纵，方便货物进出，茶叶食品冷库，是现在冷库安装中常用

的一种方式；在冷库门内设置透明塑料软门帘，操作人员长时间进出库时，食品冷库定做，门帘可能会产生水珠导致粘连，这种方式虽然初期投资较小，但对于长期叉车进出的房间不是十分便利。

莴笋如何在冷库中储藏

莴笋喜冷怕热，只有在蔬菜保鲜冷库中才能保证莴笋的品质。莴笋保鲜库贮藏温度一般控制在0~3℃为佳，相对湿度在85%~90%左右，注意保持库内温度稳定，防止大起大落。温度过高会出现抽苔，老化，空心 and 笋茎变软等腐烂现象；温度过低会导致莴笋茎受冻，不然在出库解冻笋茎是非常容易腐烂的。莴笋通过这样贮藏保鲜到冷库中，贮藏时间最少可以延长至30天。

- 1、莴笋采收后要进行一些列严格的筛选，选出品质优良的莴笋进行储藏（要求莴笋无枯叶、无空心、叶片不弯曲、无黄叶、不发蔫，茎粗大的）；
- 2、莴笋入库前需要在4℃左右的预冷间进行预冷，肥西食品冷库，将预冷过后的的莴笋存放如冷库中，进行长期保存；
- 3、把待储存的莴笋以3~5棵为一单位，装入厚为0.03毫米的薄膜袋中密封包装后码放在冷库的菜架上。

茶叶食品冷库-合肥恒冰-肥西食品冷库由合肥恒冰制冷设备有限公司提供。茶叶食品冷库-合肥恒冰-肥西食品冷库是合肥恒冰制冷设备有限公司（www.hfhblk.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：张经理。