

# 肉食品真空包装袋厂家A宁河肉食品真空包装袋印刷厂家

产品名称	肉食品真空包装袋厂家A宁河肉食品真空包装袋印刷厂家
公司名称	东光县万明塑业有限公司
价格	1.00/个
规格参数	尺寸:定制
公司地址	河北省沧州市东光县南霞口镇郭庄村（注册地址）
联系电话	13363187250

## 产品详情

肉食品真空包装袋厂家A宁河肉食品真空包装袋印刷厂家

肉食品真空包装袋厂家 1.冷冻食品的耐寒性达不到要求，在温度较低的情况下，不能保持材料原有的性能，包装材料较脆，使包装材料力学强度下降，造成包装袋破裂及开裂，更不能满足对内容物的保护作用。

2.包装袋易撕口的作用不能有效发挥，撕裂强度太大造成包装袋不易开口，撕裂强度太小造成包装袋力学性能降低，所以既要满足包装袋易撕口的人性化设计，同时也要完成产品的保护作用。

3.肉食品真空包装袋包装的穿刺性能，冷冻食品冷冻后一般比较坚硬，特别是鱼、肉制品，含有骨头及硬质物体，运输及堆放中产品挤压很容易使包装袋穿破，使包装袋密封性造成破坏，因此冷冻食品对包装的穿刺性要求很高。

一、肉食品真空包装袋进膜进行印刷(印刷时每一种颜色有一个板滚，板滚的雕刻是凹板雕刻)，在印刷时油墨是不停的流动的，因为油墨会凝结，在油墨印刷和膜进行印刷时镶嵌了一个刮刀，刮刀是对板滚凸出的地方刮去油墨，这样凹进去的板滚就能印刷。如果刮刀上沾有灰尘就会出现条状的油墨污染现象。对于点状的油墨污染现象是因为油墨在滚动印刷时油墨的溅到包装膜上而造成了点状的油墨污染。

二、膜印刷好后就开始进行复合，对于我公司生产的膜一般采用干湿复合法，就是将彩印好的膜涂上胶水后进入一个烘到进行烘2分中然后和PE进行复合，复合的张力是5.6kg。我们公司采用的包装袋是两层复合。

三、固化：对粘好胶水复合后的膜进行固化，固化的效果主要是将胶水能够牢牢的粘住，固化一般在50度下固化24个小时。实际上就是将复合好的膜放在50度的环境下存放24个小时。如果时间和温度不合要求就会出现膜复合不紧的现象。

四、固化好后的膜然后就进行检品，检品就是将标准样板的印刷品输入电脑，然后将固化好的膜通过电

脑控制的一个白色屏幕，出现不合格品直接将在膜上粘贴一个黑色的标志。

五、检品后的膜就进行分切

六、分切后的膜就进行制袋，制袋是通过机器直接将一张膜进行自动制袋，制袋的过程中进行自动的封边，并进行压紧。