

荔枝罐头 品质保质 福建

产品名称	荔枝罐头 品质保质 福建
公司名称	漳州好顺食品有限公司
价格	55.00/箱
规格参数	原产地:福建 商品条形码:----- 品牌:好顺
公司地址	福建省漳州市芗城区南昌路香格里拉观园13幢401室
联系电话	08 0596 2999298 013906964354

产品详情

原产地	福建	商品条形码	----
品牌	好顺	卫生许可证	----
产品标准号	----	净重	567 (g)
保质期	1095 (天)	等级	优极品
生产厂家	----	储藏方法	----
生产日期	----	特产	是
产品类别	水果罐头		

荔枝

荔枝是漳州的特产 漳州好顺食品有限公司, 1986年从事罐头行业至今, 已有20几年的历史。通过近几年不断投资开发, 逐步地扩大了公司规模, 现已能够为公司提供稳定的货源, 已发展成为集生产和销售为一体的企业。公司主营蔬菜罐头, 水果罐头和鱼类罐头。产品主要有: 磨菇、草菇、滑子菇、混合菇、香菇、百灵菇、鲍鱼菇、金针菇、鸡腿菇、蚝菇、牛肝菌、清水笋、芦笋、玉米粒、玉米笋、青豆、白云豆、红腰豆、蚕豆、马蹄、青刀豆、黄瓜、豆芽、荔枝、龙眼、菠萝黄桃梨、杂果、草莓、芦柑、枇杷、吞拿鱼、沙丁鱼等。公司产品远销美国、香港、日本、欧洲、中东、东南涯等国家和地区。公司本着信誉第一、质量第一、互惠互利、友好合作的宗旨, 热忱欢迎海内外客户莅临指导, 洽谈业务!

制作荔枝罐头的主要工艺是: 原料选择、洗果、去皮去核、漂洗、装罐、加糖液、排气、封罐、杀菌、冷却。

1.原料选择以果大肉厚, 组织致密, 含糖量中等的品种为佳。成熟度要求有八九成熟, 无霉烂, 无病虫害, 剔除破裂果和不合格小果。

2.洗果剪下果粒，去掉枝梗，将果粒倒入洗涤槽，用清水洗净泥沙脏物。

3.去皮去核手工去皮，用去核器去核。去核后洞口要保持完整，尽量避免裂、缺口，然后用手剥去果皮。去核和剥皮后的龙眼肉，要按大小及软硬程度分别浸入含有1%食盐水的搪瓷盆中，不要暴露在空气里，以防变色，然后用清水漂洗干净装罐。4.装罐要求同一罐中的果肉大小要基本均匀一致。罐头装果量的要求，8113号罐，净重567g，装果量280—290g，781号罐，净重321g，装果量150—160g。

5.注糖液成品罐头要求的糖度为14%—18%，根据装罐时龙眼果肉的含糖量，调整糖液的糖度，使龙眼与糖水的糖分平衡，其开罐后的糖度为14%—18%。例如，测定装罐龙眼果肉的含糖量为14%，那么配制的糖液浓度为18%较适宜。另外，在糖水中还要添加0.2%柠檬酸，调节罐头内容物的ph为4.2，添加0.02%—0.08%的氯化钙，以增加龙眼果肉的脆度。加糖水时，糖水的温度要加热到85℃，然后注入罐头容器，留下顶隙。

6.排气、密封罐头加糖液后，要进行排气处理。排气方法有真空排气和热力排气两种。真空排气是在真空封罐机内进行，要求真空度40kpa—53kpa，排气后立即密封。热力排气，在排气箱内进行，用蒸气加热，排气7min，要求罐中温度达70—75℃，排气后立即送封罐机封口。

7.杀菌、冷却封罐后要尽快送去杀菌，杀菌的方式是常压杀菌，即在100℃的沸水中杀菌。净重321g的781号罐，如用热力排气的要求杀菌8min（3—5min/100℃），真空排气的要求杀菌10min。净重567g的8113号罐，用热力排气的杀菌10min（3—7min/100℃），真空排气封口的要求杀菌12min。杀菌后立即浸入冷水冷却到37℃，即为成品。

供应荔枝罐头，产品规格/固重：

425gx24tins/d.w.192g

567gx12tins/d.w.255g

2840gx6tins/d.w.1300g

产季表