

专业的果蔬加工设备 浙江果蔬 功茂机电

产品名称	专业的果蔬加工设备 浙江果蔬 功茂机电
公司名称	南京功茂机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区幕府西路幕府花园65号4栋1101
联系电话	13815869313

产品详情

人员卫生设施：

(1) 更衣室

车间要设有与加工人员数量相适宜的更衣室，更衣室要与车间相连，必要时，要为在清洁区和非清洁区作业的加工人员分别设置更衣间，并将其出入各自工作区的通道分开。个人衣物、鞋要与工作服、靴分开放置。挂衣架应使挂上去的工作服与墙壁保持一定的距离，不与墙壁贴碰。更衣室要保持良好的通风和采光，室内可以通过安装紫外灯或臭氧发生器对室内的空气进行灭菌消毒。

(2) 淋浴间

肉类食品（包括肉类罐头）的加工车间要设有与车间相连的淋浴间，淋浴间的大小要与车间内的加工人员数量相适应，淋浴喷头可以按照每 10 人 1 个的比例进行配置。淋浴间内要通风良好，地面和墙裙应采用浅色，易清洁，耐腐蚀，不渗水的材料建造，地板要防滑，墙裙以上部分和顶面要涂刷防霉涂料，浙江果蔬，地面要排水通畅，通风良好，有冷热水供应。

(3) 洗手消毒设施

车间入口处要设置有与车间内人员数量相适应的洗手消毒设施，洗手龙头所需配置的数量，配置比例应该为每 10 人 1 个，200 人以上每增加 20 人增设 1 个。洗手龙头必须为非手动开关，果蔬加工设备生产厂家，洗手处须有皂液器，并有热水供应，出水为温水。盛放手消毒液的容器，在数量上也要与使用人数相适应，并合理放置，以方便使用。干手用具必须是不会导致交叉污染的物品，如一次性纸巾、消毒毛巾等。在车间内适当的位置，应安装足够数量的洗手、消毒设施和配备相应的干手用品，以便工人在生产操作过程中定时清洁。

(4) 卫生间

为了便于生产卫生管理，与车间相连的卫生间，不应设在加工作业区内，可以设在更衣区内。卫生间的

门窗不能直接开向加工作业区，卫生间的墙面、地面和门窗应该用浅色、易清洗消毒、耐腐蚀、不渗水的材料建造，并配有冲水。

果蔬生产线主要特点：

- 1) 输送平稳可靠，采用瓶带与主机同步跟踪控制或上下游设备联机控制，使瓶子在输送过程中，不倒，不卡，不堵。
- 2) 输送带结构为模块化设计，零件互换性强，结构紧凑，噪音小，安装、维修方便，可根据不同能力、瓶型进行组合，具有很大的灵活性。进一步提高输送的平稳性。
- 3) 电气控制设计先进合理，果蔬加工设备厂家，可根据客户的平面图要求设计控制方法、选用所需电气控制元件。
- 4) 根据输送系统布置情况或客户需求合理设置控制开关位置，方便用户操作。
- 5) 主要结构部件均采用不锈钢材质（AISI304）。
- 6) 主要电气元件选用OMRON、MITSUBISHI等产品。
- 7) 输送带链板采用进口产品；线槽采用不锈钢制作。

它已经丢失了。加工过程中的高温会破坏维生素。士兵吃水果“死尸”。一些罐头食品也含有后来添加的维生素，但一般不会增加成本，而且防腐剂对人体不利。有些人吃得更多，有害食物。维生素确实是脂溶性和水溶性的。与维生素C（抗坏血酸）一样，专业的果蔬加工设备，维生素E（生育酚）是水溶性的，因为它具有亲水基团。像其他维生素D一样，它是一种甾醇，是脂溶性的。因此，水果罐头的保存取决于材料。当然，无论消毒方法多么安全，都会不可避免地导致营养损失。然而，在我的高中选修课程中学到的知识（大学已经研究过文科）维生素被添加，但只是少量。在大多数情况下，糖浆中较高的渗透压用于防止微生物的存活。这就是为什么新鲜的东西更容易腐烂和腌制（无论糖或盐）更耐保存:)除了菠萝，菠萝营养素主要是无机盐，维生素不是主要部分，这是相对的易于保存，因为无机盐非常稳定，水溶性更多的柑橘等，与糖溶液一起储存。对于一些脂溶性维生素，您将选择添加少量植物油。

专业的果蔬加工设备-浙江果蔬-功茂机电由南京功茂机电设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南京功茂机电设备有限公司（www.njgmcj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为行业专用设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.mfscx.cn）还是从事米面加工设备，立式米饭机，玉米面加工机器的厂家，欢迎来电咨询。