

固体饮料OEM代加工 秦昆生物 咸阳固体饮料代加工

产品名称	固体饮料OEM代加工 秦昆生物 咸阳固体饮料代加工
公司名称	咸阳秦昆生物医学工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	陕西省西咸新区秦汉新城渭城街办咸红路三号
联系电话	18291091111 18291091111

产品详情

枸杞黄精固体饮料代加工产品工艺概述

以枸杞、黄精为主要原料，经水提取、浓缩、添加适量的麦芽糊精，并经匀质、制粒、包装制成的枸杞黄精固体饮料。呈棕色，冲调后为棕红色。味微苦，微酸，咸阳固体饮料代加工，无异味。我们的研发人员可以根据每一位客户的需求为您调制口感，色泽等产品技术方面的服务，您只需要将自己的需求详情描述给我们，其它的事情由我们来完成！

咸阳秦昆生物专注健康食品委托生产代加工二十年，具有丰富的行业资源和生产经验。委托生产范围：食品类包括：固体饮料、压片糖果、代用茶、含茶制品、茶叶分装等。类包括：、剂、颗粒剂等。更多产品及配方研发，纳豆固体饮料代加工，欢迎来电咨询洽谈，欢迎来厂参观！秦昆全体人员以满腔的热情支持客户的成功！

猕猴桃固体饮料加工工艺流程

猕猴桃——选料——催熟——洗果——粉碎打浆——离心过滤——果浆——沉淀过滤——减压浓缩——配料——制粒——烘干——包装——成品

操作要点：

- 1、原料催熟：凡不破无霉烂之果，大小不限，成熟度899成以上（种子为棕红色）催熟3-5天果焯柔软后，即可使用；
- 2、打浆：用打浆机将洗净之果打成浆状，打浆机筛网孔径0.6-0.8毫米；
- 3、离心过滤：将果酱移入离心机中分离出果汁，果渣再以1：1冷水提取，合并二次滤液；

- 4、加热沉淀：将滤液移入夹层锅内加热至90℃，固体饮料OEM代加工，预热5分钟，冷却、沉淀6-8小时后，过滤（双层纱布）出去部分蛋白质等杂质；
- 5、真空浓缩：将上述滤液放入真空浓缩锅，在真空度600毫米柱以上，提炼成膏状；
- 6、配料、制粒：将猕猴桃膏、糖粉、糊精按一定比例移入混合机制成软材，以12目筛网制粒；
- 7、烘干：将湿粒平摊于烘盘中，厚度1.5厘米以下，控制温度70-80℃，干燥至含水分2%以内。

品名：红枣姜茶（固体饮料）

配料：红枣、生姜、白砂糖、麦芽糊精、柠檬酸、焦糖色、食用香精

净含量：100克（10*10克）

贮存条件：置阴凉、通风、干燥处

食用方法：每次1袋，以热水冲饮即可。

保质期：24个月

生产日期：见外盒

产品标准号：Q/QKSW 0016S

食品生产许可证编号：SC11461040400447

生产厂家：咸阳秦昆生物医学工程有限公司

地址：西咸新区秦汉新城渭城街办咸红路3号

产地：陕西 西咸新区

电话：4006-128-126

邮编：712000

营养成分表

项目	每100克（g）	营养素参考值%
能量	1681千焦（kJ）	20%
蛋白质	0.2克（g）	0%
脂肪	0.7克（g）	1%
碳水化合物	97.6克（g）	33%
钠	20毫克（mg）	1%

一个完整的产品标签能够让消费者更加的了解产品信息。

固体饮料OEM代加工-秦昆生物-咸阳固体饮料代加工由咸阳秦昆生物医学工程有限公司提供。咸阳秦昆生物医学工程有限公司 (www.18291091111.com) 是陕西 咸阳,食品饮料加工的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在秦昆生物领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创秦昆生物更加美好的未来。