

蓝莓枸杞固体饮料代加工 固体饮料贴牌代加工 秦昆生物

产品名称	蓝莓枸杞固体饮料代加工 固体饮料贴牌代加工 秦昆生物
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

固体饮料代加工厂原料供应商资质验收要求

查验供货单位资质

供应商首先向本公司提供“两证一报告一标准”“两证”：

生产许可证（对于实施生产许可证管理的）；

营业执照“一报告”：

产品检验合格的报告；“一标准”：

产品执行标准。合格优质的原料是生产出好产品的关键条件。

严格把控原料选取、质量检验层层把关。是生产优质产品的前提。

固体饮料代工产品名称示例：红糖姜茶、红枣姜茶、沙棘茶、香口清茶、青酸茶等。

我公司固体饮料按照国家标准、行业标准、企业标准进行标准化、规范化生产代加工。

固体饮料产品包括以下类别：风味固体饮料、植物固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、谷物固体饮料、可可固体饮料、其它植物固体饮料。

固体饮料发展方向

在我国食品工业中，固体饮料工业起步较晚，但近几十年来，特别是90年代以来固体饮料工业发展十分迅速。

- 1、要充分利用和发展我国可利用的丰富资源优势，遵循天然、营养、回归自然的发展方向，适应消费者对饮料多口味的需要；
- 2、积极发展乳蛋白、植物蛋白、果蔬汁、速溶茶等固体饮料；
- 3、不断借鉴国外先进技术和设备，固体饮料贴牌代加工，弥补自己的不足，并且将先进科学技术如应验组合技术、超滤技术、高压提取芳香技术、无菌包装技术等，向整个固体饮料行业推广。促进我国固体包饮料行业的健康发展。
- 4、组分营养化、品种多样化、功能保健化、成分绿色化、包装优雅化、携带方便化。
- 5、固体饮料的发展必将围绕培养大众传统的消费习惯展开，拓宽非传统固体饮料的销售市场。

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，蛹虫草固体饮料贴牌代加，大小不限，成熟度899成以上（种子为棕红色）催熟3-5天果烱柔软后，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℃，预热5分钟，冷却、沉淀6-8小时后，蓝莓枸杞固体饮料代加工，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，红石榴粉固体饮料贴牌代加工，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。

蓝莓枸杞固体饮料代加工-固体饮料贴牌代加工-秦昆生物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)为客户提供“固体饮料代加工,压片糖果代加工,代用茶代加工,含茶制品代加,”等业务,公司拥有“领华”等品牌。专注于食品饮料加工等行业,在陕西咸阳有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:刘总。