

# 卤制品高温蒸煮袋报价 诸城市和利工贸 辽宁卤制品高温蒸煮袋

产品名称	卤制品高温蒸煮袋报价 诸城市和利工贸 辽宁卤制品高温蒸煮袋
公司名称	诸城市和利工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道办事处
联系电话	15336362805 15336362805

## 产品详情

高温蒸煮袋是一种能进行加热处理的复合塑料薄膜袋，奎文高温蒸煮袋，它具有罐头容器和耐沸水塑料袋两者的优点。食品可在袋内原封不动，经过高温（一般在120~135℃）杀菌加热，透明高温蒸煮袋，取出便可食用。经过十多年的使用证明，它是一种理想的销售包装容器。适合肉类、豆制品的包装，方便、卫生又实用，并能很好的保持食品原有的风味，较为消费者青睐。由于耐高温蒸煮袋的高质量要求，对使用的溶剂也必须特别小心。首先，高温蒸煮袋采用的胶黏剂和油墨本身希望使用高质量、高纯度的无毒、无味、无臭、无残留的溶剂，不应含苯、甲苯、二甲苯、环己酮或其他高沸点溶剂。

卤制品高温蒸煮袋如果有需要请及时联系我们，欢迎拨打公司热线，随时为您服务！

在食品包装方面，蒸煮袋与金属罐头容器和冷冻食品包装袋相比，具有许多独特的优点：

保持食品的色、香、味、形。蒸煮袋较薄，在较短时间内即可达到灭菌要求，尽可能多地保存了食品原有的色、香、味、形。

使用方便。蒸煮袋可以方便、安全地打开。食用时，将食品连袋一起放进沸水中加热5min即可打开食用，甚至无需加热即可食用。

贮运方便。蒸煮袋质轻，可叠合存放，所占空间小，包装食品后，所占空间比金属罐小，可充分利用贮运空间，节省贮运费用。

节省能源。蒸煮袋由于较薄，加热时袋中能较快地达到细菌致死温度，所耗能源比铁罐要少30~40%。

便于销售。蒸煮袋可根据市场需要分装或合装不同食品，顾客可随意选购，另外，由于装潢精美，也大大增加了销售量。

保存时间长。蒸煮袋包装的食品，无需冷藏或冷冻，货架寿命稳定，可与金属罐相媲美，便于销售，也便于家庭使用。

制造成本较低。制造蒸煮袋的复合薄膜比金属板价格低，而其生产工艺过程及所需设备均大为简单，故蒸煮袋价格较低。

### 卤制品高温蒸煮袋

在肉食品生产加工过程中，始终存在着两种熟制工艺，高温蒸煮袋报价，即高温高压杀菌和低温常压杀菌。低温杀菌的肉食品由于加热温度低，肉的纤维未被破坏，因而口感鲜嫩，各种营养成分保存较好；但由于其致病菌，仍存在大量细菌，不仅保质期短，而且极易造成流通领域中的损耗。高温杀菌的肉食品因加热温度高而使肉的纤维过度收缩，口感不如低温杀菌制品，耐高温蒸煮袋，但因其所有细菌，可大大延长保质期。卤制品高温蒸煮袋