

香肠肠衣出售 香肠肠衣 东莞市志通肠衣

产品名称	香肠肠衣出售 香肠肠衣 东莞市志通肠衣
公司名称	东莞市志通肠衣有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市清溪镇御泉香山66栋124
联系电话	13925898787

产品详情

风干肠用什么肠衣

肠衣：是用作填制香肠和灌肠的外衣，其基本的功能就是保证香肠在一定条件及时间内不变质，以满足贮存及流通的需要。

按畜别分为猪肠衣、羊肠衣和牛肠衣。按部位分为大肠衣和小肠衣。

自内向外分成粘膜、粘膜下层、肌层和浆膜4层，香肠肠衣公司，加工不同类肠衣所取部分也不相同：

加工猪、羊的盐肠衣：仅留粘膜下层，刮去其他3层。

加工猪、羊的干肠衣：除粘膜下层外还保留部分粘膜。

加工牛的盐、干肠衣：只除去粘膜而保留其他3层。

干制肠衣使用注意事项

- 1.干制肠衣在干制燥状态下要注意尽量避免互相摩擦或拉扯，查看过的样品尽量不要去灌装，因为摩擦或拉扯有可能给肠衣造成机械损伤导致灌装时破损。
- 2.干制肠衣使用前需要浸水，时间不要低于5分钟，水温35度左右z佳，香肠肠衣价格，常温也可以但要适

当延长浸泡时间。此过程是为了增加肠衣柔韧性，避免灌装时破损。

3.干制肠衣灌装时一定要注意灌装机灌装管与自动纽结器保持同心，有的设备长时间使用后会发生灌装管弯曲或者纽结器错位的问题，香肠肠衣，这些都会导致灌装时破损的发生。

4.纽结器需要做适当调整!多试几次调到合适的松紧度，速度，这些都可以有效避免灌装破损。

5.如果使用扎线机，则要注意不要扎的过紧，应当比盐渍肠衣略松，香肠肠衣出售，否则可能会出现勒破肠衣现象。

6.为了口感更好一定不要做预干制燥处理，干制肠衣跟馅料结合很好不需要做预干制燥，否则口感会发硬。

品质要求：肠衣应采自安全非疫区，经兽医宰前宰后检验健康无病之屠畜，品质新鲜，加工洁净，以专用盐腌制，不含任何有害物质。气味：盐渍肠衣类，无腐败气味及其它不应有之异味，干肠衣类，无发霉及其它不应有之异味。

包装：盐渍肠衣采用塑料桶，内衬塑料袋。必须坚固耐用，符合食品卫生要求，装桶时须充分撒布肠衣专用盐，并灌满饱和盐卤。干制肠衣采用麻布包装，内衬牛皮纸和无毒塑料薄膜，缝合处务须密合，包内撒布胡椒粉。

香肠肠衣出售-香肠肠衣- 东莞市志通肠衣(查看)由东莞市志通肠衣有限公司提供。东莞市志通肠衣有限公司(www.dgzt168.com) 实力雄厚，信誉可靠，在广东 东莞 的食品饮料加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领志通肠衣和您携手步入辉煌，共创美好未来！