

临沂干冰批发厂家 食品级干冰 工业清洗干冰 鑫万通厂家直销

产品名称	临沂干冰批发厂家 食品级干冰 工业清洗干冰 鑫万通厂家直销
公司名称	青岛鑫万通自动化设备有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	鑫万通:XWT 山东:青岛
公司地址	青岛市黄岛区香江路68号内2栋501户
联系电话	0532-68971290 17853285822

产品详情

用于食品中的高纯度食品级干冰，符合食品添加剂液体co2标准GB10621-2006。因为要食用，安全是首要的，所以对此类干冰产品的生产要求就非常高，纯度达99.5%以上，是由食品级二氧化碳co2生产制作而成，不仅要达到食品添加剂的食用安全标准，而且不能污染产品。

一、要求所含原料成份安全可靠

符合相关的食品安全法规要求，所含食品级二氧化碳co2纯度较高，密度1.65以上，安全可靠，主要成份co2和含其它气体杂质都是无毒无害的，CO2是一种无毒，易液化的气体，对人体无害，易于保存且不导电、不支持燃烧。偶尔和食品接触到也不会污染食品，仍然可以确保食品的卫生安全。

二、与工业产品有严格区别

由于食用干冰是专门针对食品机械的工作环境，一般要求非常好的抗氧化、耐高低温和抗乳化性能。且不说工业干冰性能远远比不上食品级干冰，这些东西在高温高湿环境下使用，很快就会长细菌、发霉变质，产生有毒有害物质，从而污染食品。

三、干冰卫生，能抑制细菌生长

干冰气化蒸发后产生的二氧化碳气体，可以隔氧气，所以使物体不易氧化，能抑制细菌的繁殖生长，可作为食品防腐剂。干冰外表像冰，它比水冰优越得多，但不会化成水，较水冰冷藏更清洁、干净。干冰冷却的温度比冰低得多，干冰作用多，常常用作龙虾、蟹、鱼翅等海产品冷冻冷藏效果特好，现在航空食品的保存已普遍采用干冰冷藏箱运输。

四、被食品行业用作制冷剂

干冰具有很好的制冷作用，如冰淇淋干冰制造。“干冰”还是良好的食品、鱼、肉和其他易腐烂的食物保鲜剂，装船运送几千里远，可用干冰保鲜这些食品，鸡蛋用“干冰”冷冻保鲜几乎是无限期的，把玫瑰花放在二氧化碳气体中，花蕾可保持三天不开花，干冰也称固体二氧化碳，零下78.5度，干冰能直接升华为无毒、无味的二氧化碳气体，升华同时极低温的二氧化碳气体遇到常温的空气，立即形成白色的浓雾，美丽动人，这就是干冰美食的由来。

五、常用于食品领域的冷藏运输

速冻食品，海产品都是需要很低的温度保存，若要想远销外地，那么在遥远的路途中如何长时间，让它保持新鲜，运输时周围放些食品级干冰，起降温制冷防腐的作用，因此干冰是食品运输冷藏的降温办法。它可以用做铁路货车，船舶，货物，汽车等各冷藏用冷却剂，节约空间，且是冰不可能达到的冷却效果，免去了更换的麻烦，适合于远距离长途运输，通常用于冷藏，储存，储藏，冷冻食品和航空食品运输。