液氮速冻大蒜工艺 小型柜式液氮速冻机

产品名称	液氮速冻大蒜工艺 小型柜式液氮速冻机
公司名称	成都卓达运通低温设备有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:卓达运通 材质:304不锈钢
公司地址	四川省大邑县晋原镇兴业大道北段50号
联系电话	028-88268533 15390034328

产品详情

速冻大蒜生产工艺

原料验收：原料要求基本完整，无腐烂、损伤、病虫害、糖蒜瓣等不良品及夹杂物。

浸泡：将整个蒜头在清水中浸泡约15~30分钟，便于分瓣去皮。

脱皮：将浸泡后的蒜头用大蒜去皮机进行一次去皮。

二次剥皮：对于机器脱皮不净的蒜瓣进行人工剥皮，保证蒜皮去净。

分级：将蒜楔子检出，并按照顾客要求分级。

验收：车间专人验收，剔除有病虫害、色泽不良、损伤、干疤、腐烂、带斑点等不良品及夹杂物。

消毒：验收合格的蒜米在100毫克/升的次氯酸钠溶液浸泡15分钟，达到将表面致病菌杀死的目的。

清洗：流动水冲洗，以洗掉次氯酸钠残留溶液。

脱水：用风干机将蒜米表面水分去掉。

速冻：将经上述一系列处理合格的蒜米放入液氮速冻机内。生产时机内温度在-25°C以下，速冻后产品中心温度达-18°C以下。

包装：包装必须在专用的清洁卫生的包装间内进行，要求控制空间温度在0~10°C之内。

金属探测：产品必须全部通过金属探测器，车间专人操作，当班品管员每小时进行一次灵敏度测试。

冷藏：包装完毕的产品，及时入库，为保证产品质量要求：库温保持在-20±2°C，成品中心温度-18°C以

下。

注：该产品为定制型设备，系统显示价格可作为意向定金价格，非本产品实际价格，如需了解产品实际价格和参数请咨询本公司销售人员。