

河北宠物食品袋 利斌塑料包装

产品名称	河北宠物食品袋 利斌塑料包装
公司名称	雄县利斌纸塑包装厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北保定雄县县城
联系电话	13722979396 13722979396

产品详情

冷冻食品的安全与效益主要取决于四个方面：

对于如此多的冷冻食品种类，冷冻食品的安全与效益主要取决于四个方面：

一是被加工食品的原料新鲜质量好；

二是加工过程无污染；

三是包装不好破袋污染；

四是全程冷链。

包装是冷冻食品重要组成部分，关系到食品安全、企业声誉和效益。新的《食品安全法》对食品包装安全专列条款，如在第九章法律责任，一百一十二条规定了对违反该法规定情形给予处罚，直至依法追究，其中有：

生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

食品生产经营者采购、使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。对此，冷冻食品企业、包装企业都应当很好学习掌握，以确保食品安全。

所以软包装企业老板要注意啊，如果食品企业产品不过关，说不定就有自己包装厂的一份责任！

冷冻食品包装应注意考虑的问题：

对于冷冻食品包装应注意考虑的问题，利斌包装认为有七个方面：

一包装标准及法规。

二是冷冻食品的特性及其保护条件。

三、包装材料的性能和适用范围。

四是食品市场定位及流通区域条件。

五是包装整体结构和材料对冷冻食品的影响。

六是合理的包装结构设计和装潢设计。

七是包装检测。

冷冻食品的包装要符合大流通的要求，从生产、运输到销售，保持冷冻产品的品质特性，防止有害物质的污染。以速冻水饺为例，许多消费者对一些品牌一次消费后不再购买，其不少原因是包装材料不好造成水饺水分流失、油脂氧化及风干、变黄、龟裂、硬皮、哈喇味等质量问题。

软包装厂对于食品软包装产品的生产，一定要特别注意，这不但关系到群众的饮食安全，跟关系到你能否得到客户企业的认同！客户企业订单是需要靠企业软包装产品的质量来保持的！

真空包装技术起源于40年代，自50年代塑料薄膜成功地应用于商品包装以来，真空包装技术得到了迅速的发展。包装水平在一定程度上反映了一个国家科学技术水平与富裕程度。我国的真空包装技术的研究和应用尚属起步阶段。一、1962年，Ordal提出不透氧膜能抑制病原微生物的生长，包装鲜肉可以延长其货架寿命。二、Baltzer认为真空包装的鲜肉较有氧包装的鲜肉的货架寿命长的原因有：（1）在厌氧情况下微生物的总数目增加缓慢；（2）腐烂和粘液减少；（3）贮藏之后，真空包装内微生物的数量比有氧包装要少。这说明，不透氧膜真空包装鲜肉，当其中的氧转化为二氧化碳之后，不透氧膜能阻隔外界的氧再进入包装内，所以真空包装能延长鲜肉的货架寿命。三、1970年，Pierson等提出真空包装创造了一个对微生物的种类和水平进行选择“生态系统”。1974年的SCOPA公司应用MAP（Modified Atmosphere Package, 是一种先抽真空，再充入一定比例的混合气体的包装）包装肉制品。四、Pesis等（1986）提出真空包装是维持柿果品质和硬度的保鲜方法。由此可见，贮藏保鲜技术的开发和普及日益被生产者、经营者和消费者所重视。真空包装所需设备的另一部分就是包装容器，包装容器的种类较多，有塑料、塑料与纸、铝箔等复合材料组成的复合物、玻璃瓶、金属容器以及硬塑料等，对包装容器的选用应根据真空包装食品的性质来定，如罐装食品则应用玻璃瓶或金属罐，如药材则用铝箔或塑料等等。尽管真空包装的容器材质种类较多，但常见的是塑料薄膜日常生活中凭借它有良好的阻隔性、热封性、耐高温、耐低温、耐油性、保香性、无味性、柔软性等特点，可以把铝箔袋作为各种线路板、电子产品、精密机械配件、消费品、食品、工业制品等包装袋。复合铝箔袋应用于食品包装，一般用来包装肉类制品、鱼干、水产品制品、腊味、烤鸭、烧鸡、烤猪、速冻食品、火腿、腌肉制品、香肠、熟肉制品、酱菜、豆沙、调料等的保香、保质、保味、保色。