

腊肠制品肠衣供应 衢州腊肠制品肠衣 东莞市志通肠衣

产品名称	腊肠制品肠衣供应 衢州腊肠制品肠衣 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

出口肠衣加工企业注册卫生规范

水的卫生

1加工用水应符合国家生活饮用水和其他相关标准的要求。每年对水质的公共卫生检测不少于两次。企业应定期对加工用水的微生物进行检测，必要时检测余氯含量。

2企业应备有供水网络图。加工用水的管道应有防虹吸或回流装置。

3储水设施应采用无毒、无污染的材料制成，腊肠制品肠衣供应，并有防止污染的措施。应定期清洗和消毒，腊肠制品肠衣出售，避免加工用水受到污染。

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

腌制方法

根据加工方法的不同，肠衣可分为盐渍肠衣和干制肠衣。用肠衣专用盐腌制的肠衣称为盐渍肠衣；而用自然光或烘房等将肠衣脱水干燥、杀菌的肠衣称为干制肠衣。盐渍肠衣的加工相对较容易，但盐渍肠衣的包装、保管、储存和运输难度较大。干制肠衣的包装、保管、储存和运输难度较小，但干制肠衣销路较窄。

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，腊肠制品肠衣厂商，志通主要销售各类肠衣，衢州腊肠制品肠衣，欢迎新老客户莅临

正常的香肠，晒出来形状会随着肉的变化而改变。而肠衣加工有问题的香肠，可能因为弹性差或者根本没弹性，导致香肠内肉像火腿肠一样不会变形。天然肠衣是将家畜的大、小肠经刮制而成。人造肠衣分为可食用和不可食用两种，可食用的如胶原肠衣，是以牛、猪真皮层的胶原蛋白纤维为原料制成；不可食用的主要是用猪皮、牛皮发酵而成的。

腊肠制品肠衣供应-衢州腊肠制品肠衣- 东莞市志通肠衣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）有实力，信誉好，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促进志通肠衣和您携手步入辉煌，共创美好未来！