

冷冻食品猪肠衣 东莞市志通肠衣 冷冻食品猪肠衣出售

产品名称	冷冻食品猪肠衣 东莞市志通肠衣 冷冻食品猪肠衣出售
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

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

美国是肠衣进口大国，每年要从国外进口大量的肠衣。根据联合国网站的统计数据，2002年美国进口肠衣金额为8544万美元，2003年增长到1.03亿美元，2004年稍有下降，金额为9429万美元。美国进口的肠衣主要来自中国、丹麦、加拿大、新西兰、澳大利亚等国家，其中中国是美国最大的肠衣来源国，尤其是近两年，美国从中国进口的肠衣金额超过6000万美元，占美国全部进口金额的60%以上

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

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，冷冻食品猪肠衣厂商，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。

出口肠衣加工企业注册卫生规范

原料、辅料的卫生

出口肠衣加工企业对原料应制定合理有效的源头控制措施，避免来自空气、土壤、水、饲料、肥料中的

农药、兽药或者其他有害物质的污染，冷冻食品猪肠衣哪家好，保证原料的安全卫生。

国产肠衣原料应当来自官方兽医监督的屠宰场。供宰动物经宰前、宰后检验检疫符合人类食用，并具有产地官方兽医部门检疫合格证明。供宰动物应按规定进行疫病监测和残留监控，冷冻食品猪肠衣出售，不合格的不得用于加工肠衣产品。

进口肠衣原料应当来自经认监委注册的国外生产加工企业，并具有出口国家或地区官方兽医部门出具的检疫证书和口岸检验检疫机构出具的《入境货物检验检疫证明》。

原料应在良好的卫生条件下运至出口肠衣加工企业。国产原肠在原料的收集期间，应进行适当的冷藏。运输原料的容器内部表面光滑，易于清洗消毒。进口原肠应密闭包装并保持清洁卫生，冷冻运输至肠衣加工企业专用冷库，包装应进行销毁或防疫性消毒处理，防止疫病传播。

加工用盐应使用符合卫生要求的肠衣专用盐，并具有检验合格证，冷冻食品猪肠衣，进厂验收合格后方准使用。加工用盐应专库存放，并保持清洁卫生，不受污染。

加工肠衣的其他辅助材料(如套管、压缩片、网袋等)应符合食品卫生要求。

超过保质期的原料、辅料不得用于生产。

原料、辅料、半成品、成品分别存放在不会受到污染的区域。

冷冻食品猪肠衣- 东莞市志通肠衣-冷冻食品猪肠衣出售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）在食品饮料加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，志通肠衣一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：于先生。