

烤肠肠衣供应 烤肠肠衣 志通肠衣有限公司

产品名称	烤肠肠衣供应 烤肠肠衣 志通肠衣有限公司
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

随着食品贸易的不断增长和经济全球化的发展，消费者对于食品安全问题日益关注，人们越来越清楚地认识到食品安全的重要性，志通肠衣作为一家肉类食品行业加工企业，根据国外新标准和检验检疫要求的不断调整，对进料加工的肠衣在产品质量、卫生等方面都做出了积极的努力：进行厂房和生产条件的改进与提高，完善卫生管理措施，建立健全卫生控制体系，烤肠肠衣，对企业质量控制人员进行培训，使肠衣生产逐步走上了科学化、规范化管理的轨道，产品质量得到了提高；对加工完毕待出口产品，实行有效的隔离，建立管理档案和现场记录，随时接受外方的实地检查。

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，烤肠肠衣供应，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，并有防止污染的措施。应定期清洗和消毒，避免加工用水受到污染。

肠衣加工企业注册卫生规范

包装、储存、运输的卫生

1用于包装肠衣的物料应符合卫生标准并且保持清洁卫生，不得含有有毒有害物质，烤肠肠衣供应商，不易褪色。

2内、外包装物料应分别专库存放。包装物料库应干燥、通风，保持清洁卫生。

3肠衣应专库存放。盐渍肠衣需冷藏保存，温度控制在0-10℃。冷库应配备自动温度显示、记录装置并定期校准。

4库内应有防霉、防鼠、防虫设施，保持清洁、整齐，并定期消毒。同一库内不得存放可能造成相互污染或串味的其他物品。

5库内物品应与墙壁、天花板保持一定距离并分垛存放，标识清楚。

6原料、成品运输工具应及时清洗消毒，保持清洁卫生。

烤肠肠衣供应-烤肠肠衣-志通肠衣有限公司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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！