



Food & Beverage Industry

Steam and Condensate Quality Risk Control

食品饮料行业 蒸汽及冷凝水品质风险控制

蒸汽作为高效的二次能源，广泛应用于食品饮料行业的生产制程中。当蒸汽直接接触食品或接触用于存储、输送物料的容器及管道时，它已经成为产品的原材料之一！

良好的蒸汽品质可以降低或消除影响食品安全的三类危害：



不同行业的蒸汽品质要求

蒸汽依其品质可分为四个等级：

纯净蒸汽
↑
洁净蒸汽
↑
过滤蒸汽
↑
工厂蒸汽

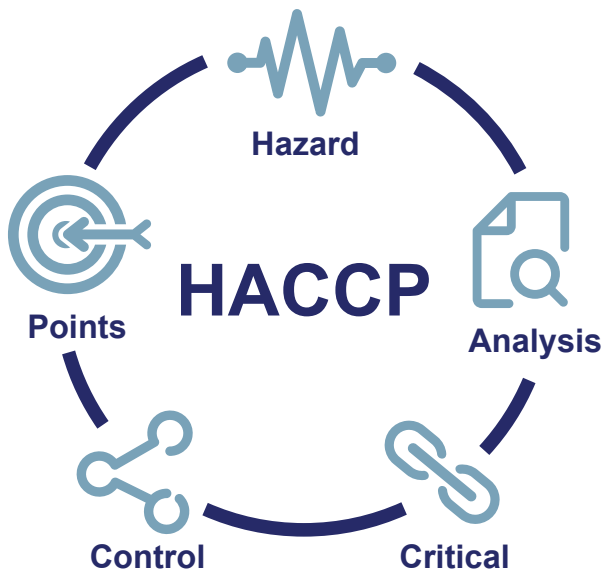


Total Steam Solutions Experts

EXPERTISE | SOLUTIONS | SUSTAINABILITY

HACCP通用标准

危险分析与关键控制点 (HACCP) 体系是一种科学、合理、针对食品生产加工进行过程控制的预防性体系。这种体系的建立和应用可以保证食品安全得到有效控制,以防止发生危害公共健康的问题。



国内执行HACCP的通用标准如下:

GB/T 14881 《食品安全国家标准,食品生产通用卫生规范》

GB/T 27341 《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求》

某食品加工企业的蒸汽冷凝水取样检测结果表明：“铁、铅”离子均已超过GB5749《生活饮用水卫生标准》(GB/T 14881-2013 5.1.1.2条)



蒸汽及冷凝水品质的风险控制方案

拥有超过百年食品饮料行业蒸汽使用实践经验的蒸汽及热能系统解决方案专家斯派莎克, 可结合HACCP原理, 帮助您:



通过蒸汽系统调研 识别产品被污染的风险



提高现有工厂蒸汽的品质
降低风险



采用洁净蒸汽
消除风险



详细请联系你身边的斯派莎克工程师。

斯派莎克工程(中国)有限公司
全国销售服务网络



SB-GCM-45

spirax sarco

斯派莎克工程(中国)有限公司
上海市闵行区浦江高科技园区新骏环路800号
电话: 0086-21-24163666
传真: 0086-21-24163688
www.spiraxsarco.com/global/cn
E-mail: sales@cn.spiraxsarco.com