

PNB-DK500 臭氧微纳米去腥、灭菌大型流水线方案

一、生产工艺

流程	工艺	时间	操作方式
食品灭菌保鲜流水线	去腥、分离污垢、初步灭菌	20-30 分钟	肉类放进去后,开启臭氧微纳米设备后,对肉类等进行灭菌、去腥、保鲜

二、系统配置：

配置	主机型号	微纳米模组	清洗系统	加工能力/小时	备注
配置一	PNB-DK500	MNB-3 型 X2 组	流水线 NX-L550（国标）	1000-3000kg	成套供货
配置二	PNB-DK500S	MNB-15 型 X2 组	流水线 NX-L650（欧美标准）	1000-3000kg	成套供货

三、设备及配置

规格表			
PNB-DK500S 臭氧微纳米系统			
			
配置：采用 传统数显中央控制系统 ，以及潜水式微纳米模组，无法智能操作			
主要参数：微纳米气泡为主， 5-8 立方微纳米水流流量，不可调节。			
使用：放置于水槽，放满水后即可启动， 12 小时 高强度连续使用			
参数 型号：PNB-DK500S 控制系统尺寸：1050*620*1200mm 微纳米尺寸：450*220*480mm 构成：恒压变频水泵+微纳米气泡装置+过滤水箱+气源配件等 气泡等级：800 纳米为主 臭氧发生量：200g/h 电源：220V 功率：6.5KW 流量：3m³/H*2 套 材质：304 不锈钢 搭配：需要电源/起源，搭配中央控制系统使用			
方案建议	场景	搭配水槽	配置
加工处理	清洗	4 立方	气泡清洗机

NX-L550 多用途清洗流水线



作用：采用微纳米气泡+自动清洗技术，对流水线的水产品进行纳米清洗，实现消毒杀菌、去腥除异味、分离血水粘液、延长保鲜等效果。

型号：NX-L550

外形尺寸（长*宽*高）：4200*1930*1600mm

电压：380V

功率：4.5KW

清洗方式：气泡清洗

效率：3000kg/h

安装：底部固定调节脚

电源：三火一地

- 1、整机使用优质304不锈钢材质，整体采用不锈钢钣金折弯、钢管焊接而成，结构稳定牢固，卫生清洁符合食品工厂要求；
- 2、输送网带采用食品级链板，链板两侧带滚子，运行更流畅；
- 3、整机配备独立的控制电箱，具有防水功能更安全；控制箱上有传动调速按钮，可根据具体使用情况调节传动速度；
- 4、整机配有水泵和气泵，两道工序清洗更洁净；
- 5、整机采用气缸顶升机构，清洗机器内部结构时，通过气阀开关将顶升机构升起，清洗更方便；
- 6、带臭氧灭菌系统，可对清洗产品实现深层次灭菌+保鲜效果
- 7、整体结构可提升，对内部进行无死角清洗
- 8、输送带速度可调节，根据产品特性选择多种清洗效果

四、检测报告

过程反馈单										
部门: 品控部										
取样日期	检验日期	产品名称 (标签)	批号/生产日期	检验方法	内控标准	大肠菌群cfu/g	单项判定	菌落总数cfu/g	单项判定	
3月8日	3月8日	带皮鱼柳	202303080119/2023.3.8	大肠菌群: 按GB4789.3-2016规定	大肠菌群 (cfu/g) <10	<10	合格	2.5×10 ²	合格	
		<10				合格	3.1×10 ²	合格		
		带皮鱼柳			菌落总数 (cfu/g) <5×10 ⁴	<10	合格	1.1×10 ²	合格	
		带皮鱼柳				<10	合格	7×10	合格	
		带皮鱼柳				<10	合格	2.2×10 ²	合格	
3月8日	3月8日	产品清洗传送带	2023.3.8		菌落总数: 按GB4789.2-2022规定	工作台面细菌总数<20cfu/cm ²	<10	合格	0.8cfu/cm ²	合格
		<10					合格	1.6cfu/cm ²	合格	
		投鱼区链条传送带				工作台面大肠菌群: 不得检出	<10	合格	0.6cfu/cm ²	合格
		拔刺区挡板内侧					<10	合格	未检出	合格
		手 (马月琴)					<10	合格	23.8cfu/只手	合格

上海溱道

纳米气泡灭菌设备验证

委托单位: 上海漆道环保技术有限公司

委 托 地 址: 上海市松江区九新公路 339 号久富实业 506 室

测试单位: 吉克检测技术(福建)有限公司

报告日期: 2023年06月21日

吉克检测技术(福建)有限公司
JiKe Testing Technology (Fujian) Co., Ltd.

吉克检测
— LIKE TESTING —

地址: 福建省漳州市龙文区小港北路1号 邮编: 363000
电话: 0596-2100021 邮箱: sales@jiketest.com

2. 人为污染样品: 吸取上述菌悬液接种于样品表面, 将接种后样品置于水 (1L) 中, 充分浸泡。

3. 试验结果: 杀菌率 = (初始菌量 - 处理后菌量) / 初始菌量 × 100%

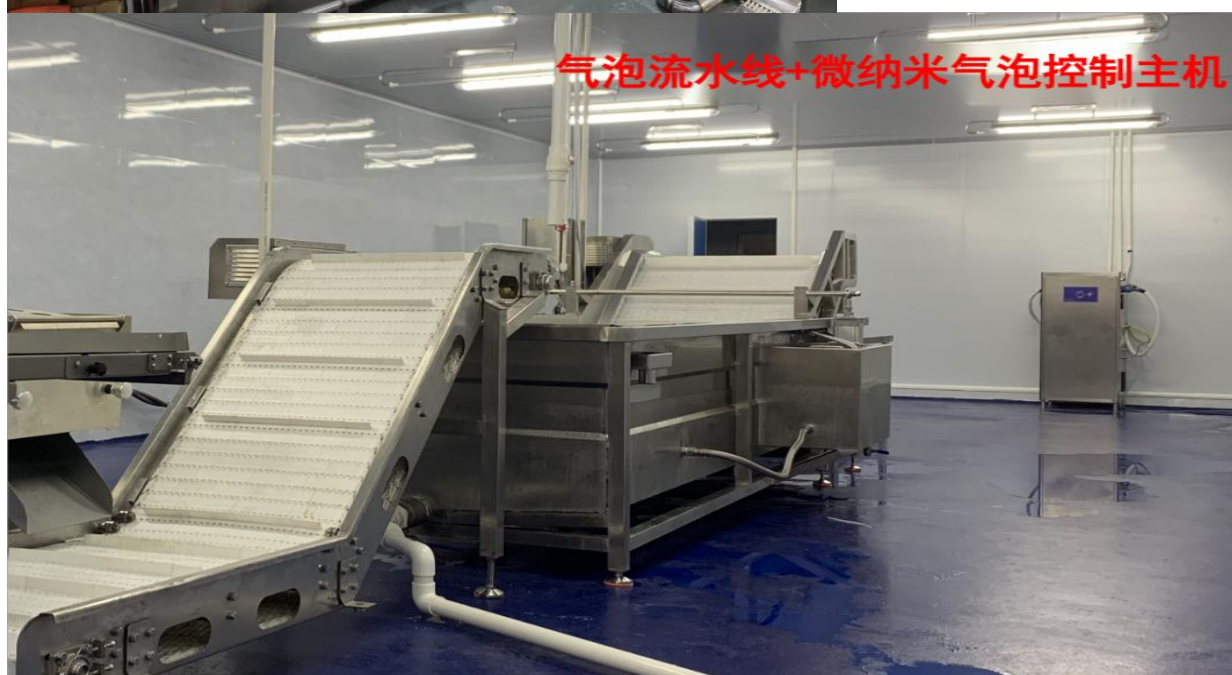
表 1

试验样品	试验项目	试验方法	初始菌量 CFU/mL	处理时间 min	处理后菌量 CFU/mL	杀菌率%
马铃薯	大肠埃希氏菌		13600		191	98.60
	金黄色葡萄球菌	参照 GB 4789.2-2022 国家标准, 配备处理设备前、后浸染池进行检测, 并计算各项目菌落数。	10700	10min	255	97.62
	蜡样芽孢杆菌		20600		710	96.55
	铜绿假单胞菌		13100		620	95.27

三、试验结论:

人为污染马铃薯,经纳米气泡灭菌设备处理 10min,对大肠埃希氏菌,金黄色葡萄球菌,蜡样芽胞杆菌,铜绿假单胞菌具有一定的杀菌作用,灭菌率均可达 95%以上。

五、微纳米安装及效果



六、客户案例

客户名称	客户类型	工艺途径	数量
上海盘点食品科技有限公司	肉类食品	去腥、灭菌	三套
朴朴超市福州水产工厂	冰鲜海产品	灭菌、保鲜	两套
温州麦丰食品有限公司	即食凤爪	灭菌、保鲜	两套
上海鼎腾食品有限公司	冰鲜肉	灭菌、保鲜	一套
天津不二蛋白有限公司	大豆肽粉	去腥	一套
珠海祺海水产科技有限公司	水产品	去腥、灭菌	一套
谷田稻香中央厨房	预制菜	去腥、灭菌	两套
鼎泰丰中央厨房	预制菜	灭菌、保鲜	两套
上海王家沙食品有限公司	预制菜	去腥、灭菌	两套
威海扬大蚝	刺身生蚝	灭菌、洗净	一套
国家会议中心中央厨房 (北京)	预制菜	灭菌、分解残留	两套
上海逸谷会餐饮	即食菜	去腥	一套
圣农食品上海研发中心	预制菜	去腥、灭菌	一套
上海滴水湖会议中心	即食菜	灭菌、保鲜	四套
小元国餐饮配送	预制菜	延长保鲜	两套
夏钻生蚝	刺身生蚝	灭菌、洗净	一套
长沙理工大学食品学院	食品	灭菌、保鲜	一套
情义三宝食品	食品	去腥、保鲜	一套
源鲜宠物食品	宠物食品	挥发性盐基氮	一套
三慢生物科技	水产	去腥、保鲜	一套
舟山授鱼食品科技	水产	去腥、保鲜	一套
浦东机场指挥部	食品	灭菌、去腥、分解 残留	一套
修文食品	食品	灭菌、去腥、保鲜	一套
中科院上海高等研究所	食品	食品研究	一套

麦丰食品	食品	灭菌、去腥、保鲜	一套
恒兴水产	即食菜	灭菌、保鲜	一套
江西金苒食品	食品	灭菌、去腥、保鲜	一套
江西大家食品	食品	灭菌、去腥、保鲜	一套
华东川峰	燕窝、鱼胶	灭菌、去腥、保鲜	一套
燕之初	燕窝、鱼胶	灭菌、去腥、保鲜	一套
上海三曼	燕窝、鱼胶	灭菌、去腥、保鲜	一套
天蕴三文鱼	三文鱼	灭菌、去腥、保鲜	二套
天津浪花	宠物食品	灭菌、去腥、保鲜	一套