

抗菌带 进一步提高卫生水平

CN



因为着眼于食品行业对卫生的要求，艾玛拉皮带开发出了多种抗菌带，并保留了众所周知的常规型食品级皮带。

艾玛拉皮带的抗菌带系列使用了非转移的材料 — 一种基于银离子技术的材料。这种皮带被证实了与人体接触是安全的，并能有效地对抗多种微生物。

抗菌带可以：

- 减少/降低皮带上的细菌滋生
- 贯彻ISO 22000 (此前为HACCP)
- 提高卫生水平
- 抑制细菌滋生

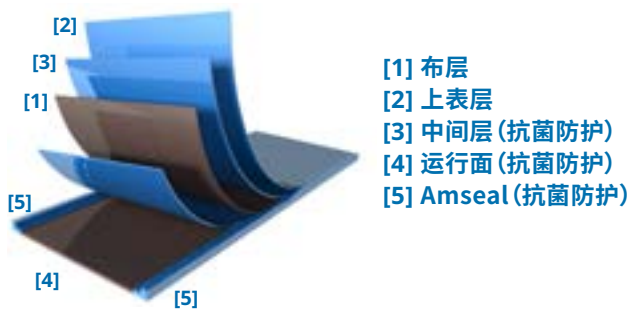
抗菌带系列 — 拥有Amseal封闭边缘 — 将有助于保持皮带清洁，并减少皮带表面的细菌累积。当然，维持并提高清洁过程还是必需的。

皮带创新&服务

食品安全技术

一种基于银离子的非转移技术。抗菌性表面不被污染，符合了最高食品级标准的要求，及不存在添加剂的转移。

所有的转移测试均符合FDA的要求，根据欧盟EC 1935 / 2004的要求，抗菌带可与液体、酸性和脂类食物接触。



该种抗菌带由许多层组成 (请看简图)，而其上层并未抗菌处理。该层的材料是Nonex或者Ropanyl，这两种材料众所周知是使用先进生产工艺制造的产品，使得皮带拥有独特的，可清洁的无孔处理。

这种技术是对现有的常规清洁程序的补充，而非替代，现有的清洁程序还是必需的(*)。一旦上层产生损坏，损坏区域将很难清洁，抗菌层将会帮助抑制细菌的滋生。Amseal的封闭边缘和下表层由同种抗菌材料处理。

产品优点

- 抗菌带利用非转移技术，抑制了皮带上各种细菌的滋生
- 银离子将细胞中的蛋白质凝固并使其失去活性，瓦解微生物细胞的生殖能力，以此使微生物迅速死亡
- 银离子的作用是永久的、非转移的，并能有效抵抗多种微生物，比如大肠杆菌，假单细胞和单核细胞增生利斯特菌

产品应用

新型的抗菌带几乎可适用于所有的食品行业。例如：

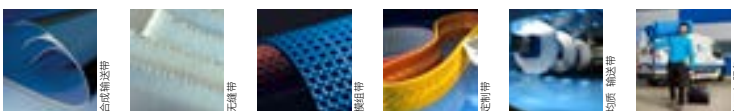
- 面包生产
- 肉类、禽类和鱼类的加工
- 糕点生产
- 奶制品生产
- 水果和蔬菜加工

警告*

抗菌带

- 不能替代现有的清洁程序
- 不能杀灭所有细菌
- 不能储存食物，也不能延长其货架寿命

(*)抗菌防护也需要从卫生和清洁开始，目前的清洁和卫生工作还是必需的，并要继续保持。抗菌防护不能替代目前的清洁程序。它能有助于提高卫生水平，但是不能防护由食源或疾病引起的细菌。



我们提供专家建议、质量解决方案和本地服务，满足您所有的输送带需求。
ammeraalbeltech.com/cn

联系方式：
艾玛拉皮带(苏州)有限公司
地址：江苏省苏州市吴江区黎里镇临沪大道金字路188号

本信息会因持续开发而变更。艾玛拉皮带对不当使用上述信息不承担责任。本信息取代此前的信息。艾玛拉皮带公司举行的所有活动、提供的所有服务均依据于一般销售与交付条款和条件，由其运营公司付诸实施。

电话：+86 512 8287 2709
邮箱：info-cn@ammeraalbeltech.com

ammerga.com