

## 冷凍蔬菜產品

● 豌豆 ● 甜菜 ● 青花菜 ● 豆角 ● 玉米 ● 洋蔥 ● 花椰菜 ● 蠶豆 ● 馬鈴薯 ● 胡蘿蔔 ● 胡桃南瓜 ● 紅粟南瓜 ● 日本南瓜 ● 馬斯喀特南瓜 ● 奶油小南瓜 ● 甘藷 ● 綠蘆筍 ● 夏南瓜



冷凍過程對於保證產品的最高質量至關重要。IQF 急速冷凍技術是確保產品融化後仍保留新鮮產品的質地，營養價值和風味的程序。

### 什麼是 IQF 急速冷凍？

這是一個快速凍結，過度凍結或超級凍結的過程，主要是將食材個別分開，而非疊壓成固定形狀冷凍。該過程使得在組織細胞內部形成的冰晶尺寸非常小。可以防止構成組織的細胞壁破裂，並且在解凍產品時不會溢出細胞液，從而確保了產品保持其原始特性。

### 它有什麼優勢？

除了保持產品的原始特性外，IQF 系統還保證了產品不需要化學藥品即可保存。由於該系統溫度的突然變化，微生物得以最小化，從而獲得了最高的衛生質量。此外產品一旦冷凍，就可以保持完美的微生物質量狀態，並在 18 個月的保質期內保證食品健康。

### 冷凍蔬菜的優點

冷凍蔬菜除了實用之外，還可以代替新鮮蔬菜，因為它們的處理方法：

- ✓ 深層冷凍(在 -40°C 至 -50°C 之間的溫度下)幾乎可以立即冷凍產品，而不會改變其新鮮的結構。
- ✓ 通過避免病原體繁殖，延長食用安全性和蔬菜的新鮮度，延長了其使用壽命。
- ✓ 無論何時採摘收，透過急速冷凍，不添加防腐劑或添加劑，一年四季都可以使用。
- ✓ 冷凍蔬菜中某些維生素(例如 C)的濃度比新鮮蔬菜中的維生素高，因為新鮮蔬菜在經過採收直到食用，它們可能因氧化而損失掉了。

冷凍蔬菜的特性在很大程度上取決於新鮮產品的質量。蔬菜在接近收穫時就被冷凍了，這使它們可以在最佳條件下進行，從而最大程度地減少了營養損失。根據阿根廷食品相關法規定義，即蔬菜的統稱，可以理解為田園中生產的所有草本植物，其中一種或多種成分可以天然形式用作食品。就冷凍而言，其操作是降低食物的溫度以實現其中所含水的很大一部分改變狀態而形成冰晶。食品要經受低溫的作用，主要是抑制或消除微生物和酶活性。冰形式的水的固定化和未冷凍水中溶質濃度的增加會降低食品中水的活性，這是提高保護效果的綜合效果。

### 冷凍蔬菜工藝流程

通過示例的方式，描述了冷凍豌豆的製作流程，因為除了一些特定的特徵之外，它可以與其他冷凍蔬菜相媲美。

#### A) 播種和採收：

- 1) 在某些情況下，蔬菜是在冷凍生產公司自己的田裡播種的。透過機械灌溉，以確保獲得最佳產品質量所需的水分。
- 2) 透過測壓儀測量蔬菜的嫩度，精準確定合適的收割時間。該力用壓力計測量，以磅/英寸 2 顯示。
- 3) 根據市場需求以最佳的嫩度收割蔬菜。為避免變質，豌豆可通過水冷卻或用冰水快速冷卻，在大約十二分鐘內從 21°C 冷卻到 1°C。

#### B) 加工處理：

- 1) 冷藏卡車將蔬菜從田間運到加工廠進行水洗，目的是清洗和分離在田野收割時集到的異物。
- 2) 清洗後，它們會通過配備有彩色攝像頭和激光系統的光學篩選設備，該系統甚至可以檢測到最細小的缺陷穀物，因此只有符合冷凍要求的那些才可以保留，包括：完善的衛生條件。
- 3) 冷凍植物食品必須經過微生物控制，因此在保存過程之前，其初始微生物含量必須確保產品的穩定性直至食用。
- 4) 選定的蔬菜進入熱燙機，在 95°C 下與水接觸。進行該處理是為了抑制酶活性和異味的出現，避免在儲存過程中可能發生變化。該步驟的有效性通過過氧化氫酶和過氧化物酶的測定來確定。
- 5) 通過熱燙機後，會迅速冷卻，以便在進入冷凍隧道之前對其進行降溫。

#### C) 冷凍處理：

- 1) 在冷凍階段，溫度降至 -18°C。為了保持產品質量，必須保持該溫度直到產品被消耗掉。
- 2) 最後，它們通過金屬探測器，以消除可能污染產品的任何金屬物體。

#### D) 包裝：

- 1) 蔬菜根據客戶要求包裝。
- 2) 在標籤上，除法規要求外，還應註明：
  1. 在標籤的主面上帶有非常醒目的字符，顯示圖例：「冷凍」，「過度冷凍」或「超級冷凍」(視情況而定)。
  2. 使用說明，明確規定解凍的方式，產品烹飪準備時應採取的預防措施，直至食用時的保存和加熱形式。



**H Campos**

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

## 冷凍蔬菜產品

●碗豆●甜菜●青花菜●豆角●玉米●洋蔥●花椰菜●蠶豆●馬鈴薯●胡蘿蔔●胡桃南瓜●紅粟南瓜●日本南瓜●馬斯喀特南瓜●奶油小南瓜●甘藷●綠蘆筍●夏南瓜



### 冷凍蔬菜



產品名稱：碗豆  
產品描述：  
產品容量：青豆仁 · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：甜菜  
產品描述：  
產品容量：切葉 · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：青花菜  
產品描述：有機栽培 · 在南美安第斯山脈下種植 · 使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：15kg 包裝或依據要求  
產品收成：06 月/07 月/08 月/09 月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：豆角  
產品描述：  
產品容量：切段 · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝



**H Campos**

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

## 冷凍蔬菜產品

●碗豆●甜菜●青花菜●豆角●玉米●洋蔥●花椰菜●蠶豆●馬鈴薯●胡蘿蔔●胡桃南瓜●紅粟南瓜●日本南瓜●馬斯喀特南瓜●奶油小南瓜●甘藷●綠蘆筍●夏南瓜



### 冷凍蔬菜



產品名稱：玉米  
產品描述：  
產品容量：顆粒 · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：洋蔥  
產品描述：  
產品容量：切丁(1立方) · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：花椰菜  
產品描述：有機栽培 · 在南美安第斯山脈下種植 · 使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：15kg 包裝或依據要求  
產品收成：06 月/07 月/08 月/09 月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：蠶豆  
產品描述：  
產品容量：顆粒 · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍 · 以保持其原始特性 · 無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝



**H Campos**

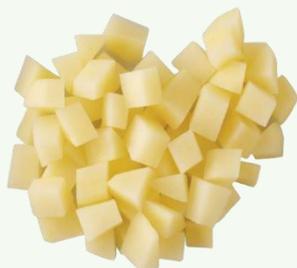
Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

## 冷凍蔬菜產品

●碗豆●甜菜●青花菜●豆角●玉米●洋蔥●花椰菜●蠶豆●馬鈴薯●胡蘿蔔●胡桃南瓜●紅栗南瓜●日本南瓜●馬斯喀特南瓜●奶油小南瓜●甘藷●綠蘆筍●夏南瓜



### 冷凍蔬菜



產品名稱：馬鈴薯  
產品描述：  
產品容量：切丁/切條(1 立方) · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：胡蘿蔔  
產品描述：  
產品容量：切丁(1 立方) · 15kg 包裝或依據要求  
產品收成：  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：胡桃南瓜 / Butternut squash  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：12 月/01 月/02 月/03 月/04 月/05 月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：紅栗南瓜 / Red Hokkaido / Uchiki Kuri  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：12 月/01 月/02 月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝



**H Campos**

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

## 冷凍蔬菜產品

●碗豆●甜菜●青花菜●豆角●玉米●洋蔥●花椰菜●蠶豆●馬鈴薯●胡蘿蔔●胡桃南瓜●紅栗南瓜●日本南瓜●馬斯喀特南瓜●奶油小南瓜●甘藷●綠蘆筍●夏南瓜



### 冷凍蔬菜



產品名稱：日本南瓜 / Green Kabocha  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：12月/01月/02月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：馬斯喀特南瓜 / Muscat Pumpkin  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：01月/02月/03月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：奶油小南瓜 / Supersweet Butternut  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：12月/01月/02月/03月/04月/05月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：甘藷 / Sweet Potato  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：04月/05月/06月/07月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com

## 冷凍蔬菜產品

●碗豆●甜菜●青花菜●豆角●玉米●洋蔥●花椰菜●蠶豆●馬鈴薯●胡蘿蔔●胡桃南瓜●紅栗南瓜●日本南瓜●馬斯喀特南瓜●奶油小南瓜●甘藷●綠蘆筍●夏南瓜



### 冷凍蔬菜



產品名稱：綠蘆筍 / Green Asparagus  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：08 月/09 月/10 月/11 月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 冷凍蔬菜



產品名稱：夏南瓜 / Zucchini  
產品描述：有機栽培，在南美安第斯山脈下種植，使用純淨融化雪水灌溉。  
產品容量：依據要求  
產品收成：11 月/12 月  
製造產地：阿根廷製造  
產品優勢：從農場直送急速冷凍，以保持其原始特性，無需使用化學品進行保存。  
產品認證：IQF 個別急速冷凍 / SGS 檢驗證明  
保存方式：冷凍產品  
保存期限：見包裝

### 備註

報價



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com