

<<FDA食品法规>>

图书基本信息

书名：<<FDA食品法规>>

13位ISBN编号：9787501938919

10位ISBN编号：7501938911

出版时间：2003-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：美国国家档案和登录管理局

页数：990

字数：180000

译者：中国轻工业上海设计院

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<FDA食品法规>>

内容概要

《FDA食品法规》（美国联邦法规第21卷第70-74、100-199部分）的中文译本，将于2003年6月由中国轻工业出版社出版、发行。

FDA（美国食品与药物管理局）是美国联邦政府最早设立的管理机构之一，作为科学法规机构，它负责国产和进口食品、化妆品、药物等产品的安全，多年来，它被国际上公认为最主要的、最有影响的食物法规机构。

FDA法规对食品及食品配料（食品添加剂）、加工工艺、杀菌设备、成品质量、检验方法及进出口贸易各个环节都有详细的规定，世界上许多国家在实施食品及食品配料国际贸易和国内管理都借鉴此法规。

为适应我国加入WTO以后的经济形势，促进我国食品企业早日与国际接轨，以及提高我国食品安全卫生水平，中国轻工业上海设计院组织翻译了此法规，以提供给国内食品及食品配料的生产、贸易及管理部门参考。

本书为16开本，约180万字，定价220元，是一部供食品与食品配料生产、科研、贸易、检验、出入境管理及教育、卫生、商业系统技术人员和管理人员参考使用的工具书。

<<FDA食品法规>>

书籍目录

食品部分(第100—169部分) 100 总则 101 食品标签 102 非标准食品的常用名称 104 食品的营养质量
导则 105 特殊膳食用食品 106 婴儿配制食品质量控制过程 107 婴儿配制食品 108 安全许可证管理 109
人类消费食品中和包装材料中不可避免的污染 110 食品制造、包装或存放过程中现行良好生产操作规
程(GMP) 111 关于膳食补充剂的现行良好生产操作规程 113 密封容器包装低酸性食品的加热杀菌
114 酸化食品 123 鱼类和水产品 129 瓶装饮用水的处理和灌装 130 食品标准:总则 131 乳和鲜奶油
133 干酪和有关的干酪产品 135 冷冻甜食 136 焙烤食品 137 谷物粉和有关产品 139 通心粉和面条产品
145 水果罐头 146 果汁罐头 150 果膏、果冻、密饯和有关产品 152 水果馅饼 155 蔬菜罐头 156 蔬菜汁
158 冷冻蔬菜 160 蛋和蛋制品 161 鱼和贝类 163 可可豆制品 164 木本坚果和花生产品 165 饮料 166 人
造奶油 168 甜味剂和餐桌糖浆 169 食品调料和香精食品添加剂部分(第70—74、170—199部分) 70 着
色剂 71 着色剂的申请书 73 免除产品证书的着色剂 74 需要产品证书的着色剂 80 着色剂产品证书 170
食品添加剂 171 食品添加剂的申请(略) 172 已批准的直接用于人类食品的添加剂 173 可直接加入食
品中的辅助性食品添加剂 174 间接使用的食品添加剂:总论 175 间接使用的食品添加剂:黏合剂和涂
料组分 176 间接使用的食品添加剂:纸和纸板组分 177 间接使用的食品添加剂:聚合物 178 间接使用的
食品添加剂:辅料、生产助剂和消毒剂 179 食品生产、加工和处理中的辐照 180 有待进一步研究的
临时允许在食品中使用或食品相接触的食品添加剂 181 过去批准的食品配料 182 一般公认为安全的物
质 184 已确认为一般公认为安全的(GRAS)可直接加入食品中的物质 186 已确认为一般公认为安全
的(GRAS)间接食品用物质 189 禁止用于人类食品的物质附录1 本书中各测定方法出处单位和地址的
英文字母代号索引附录2 单位换算表附录3 美国食品与药物管理局(FDA)实施的法律和法规概况(摘
译)

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>