

<<罐头制品质量与安全卫生操作规范>>

图书基本信息

书名：<<罐头制品质量与安全卫生操作规范>>

13位ISBN编号：9787502627843

10位ISBN编号：7502627847

出版时间：2010-4

出版时间：中国计量出版社

作者：赵丽秀

页数：162

字数：135000

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>

<<罐头制品质量与安全卫生操作规范>>

内容概要

为满足尽快完善食品安全保障体系建设,提高食品安全水平,推动食品工业健康发展的要求,结合罐头制品企业的生产实际,本书全面介绍了罐头制品生产加工过程质量安全控制与卫生操作规范中的良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、危害分析与关键控制点(HACCP),及各类罐头制品生产过程质量控制的相关内容。

主要包括:罐头制品生产必备资源、罐头制品的加工工艺流程、过程质量控制与管理、生产加工企业质量与安全卫生操作及企业HACCP体系的建立实例。

本书收集了部分罐头制品生产加工过程中的质量安全控制与卫生操作规范的实例,可操作性、实用性强,适合罐头制品生产企业的技术人员与管理人员使用,同时为其他食品生产、经营企业人员及大专院校相关专业师生了解食品生产的质量安全控制提供参考。

<<罐头制品质量与安全卫生操作规范>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 罐头行业发展概况 一、罐头的发明和发展历史 二、我国罐头行业发展的现状
第二节 罐头制品基本知识 一、罐头制品分类 二、罐头制品常用术语及定义 第三节 质量安全与操作规范的重要性和必要性 第四节 各种质量保证体系及其相互关系 一、良好操作规范(GMP) 二、卫生标准操作程序(SSOP) 三、危害分析与关键控制点(HACCP) 四、ISO 9000族国际标准体系 五、各种质量保证体系的相互关系第二章 罐头制品质量安全 第一节 生产必备资源 一、场所 二、设备和工器具 三、设备的安装第三章 卫生标准操作程序第四章 加工企业质量安全与卫生操作实例参考文献

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>