

<<速冻调整食品生产加工关键过 >

图书基本信息

书名：<<速冻调整食品生产加工关键过程卫生与控制>>

13位ISBN编号：9787502629212

10位ISBN编号：7502629211

出版时间：2009-1

出版时间：中国计量出版社

作者：唐金艳

页数：122

字数：90000

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>

<<速冻调整食品生产加工关键过 >

内容概要

本书以图文结合的形式叙述了速冻调理食品企业从建厂到加工过程主要控制内容，以及相关辅助技术和企业实际控制技术作业案例。

本书可用于速冻调理食品企业内部培训、食品安全管理体系审核人员个人自修，也可供从事食品安全技术性管理的人员参考。

书籍目录

第一部分 食品生产企业布局 第一章 厂址选择 第二章 厂区布局 第三章 车间第二部分 生产加工注意事项 第四章 卫生与控制 第一节 清洁、清洗、消毒、防护 第二节 虫害防治 第三节 化学品管理 第四节 员工健康卫生管理 第五节 基地和供应商的选择 第六节 接触表面管理 第七节 过敏原管理 第八节 检验 第五章 蔬菜加工处理 第六章 肉加工处理 第七章 面团加工过程控制 第八章 调理过程控制 第九章 成型过程控制 第十章 熟制过程控制 第十一章 速冻过程控制 第十二章 贮存控制第三部分 生产设备 第十三章 生产设备附录 有关参考资料 一、各环节温度参考值 二、需要注意的温度 三、通风换气要求 四、USP (美国药典) 1991年10月对洁净级别的建议 (洁净环境中的细菌允许值) 五、中国药品生产洁净室 (区) 的空气洁净度标准 六、加工厂消毒方式 七、紫外线灯空间消毒图示 八、紫外线灯消毒 九、臭氧消毒 十、食品加工中常用消毒剂及其优缺点 十一、食品工厂中常用消毒剂浓度 十二、常用消毒剂的类型及影响消毒效果的因素 十三、季胺盐化合物 十四、氯消毒剂 十五、过氧乙酸 十六、对食品接触面状态进行监测 十七、清洁区域 (熟区) 的空气净化

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>