

图书基本信息

书名：<<GB2760-2011食品添加剂使用标准使用指南>>

13位ISBN编号：9787502635084

10位ISBN编号：7502635084

出版时间：2011-10

出版时间：中国计量

作者：吉鹤立

页数：150

字数：142000

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>

内容概要

本书是为更方便快捷地学习和使用GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》而编写的。

编著者吉鹤立，系上海市食品添加剂行业协会代秘书长、协会专家委员会常务副主任，长期从事食品添加剂的研究和培训工作。

本书在GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》结构和内容的基础之上，将食品添加剂按功能类别归为23类，并给出了书中食品添加剂与GB 2760—2011中食品添加剂的页码索引，同时列出了GB 14880《营养强化剂使用标准》（征求意见稿），便于读者参考使用。

本书适用于食品生产企业、食品添加剂生产企业及相关食品管理和科研部门人员配合GB 2760—2011使用。

书籍目录

- 一、食品添加剂定义
- 二、食品添加剂的使用原则
- 三、食品添加剂的使用规定
- 四、表A.1 按拼音字母排列的食品添加剂所在页数
- 五、各功能类别中食品添加剂所在页数
 - E.1 酸度调节剂
 - E.2 抗结剂
 - E.3 消泡剂
 - E.4 抗氧化剂
 - E.5 漂白剂
 - E.6 膨松剂
 - E.7 胶基糖果中基础剂物质
 - E.8 着色剂
 - E.9 护色剂
 - E.10 乳化剂
 - E.11 酶制剂
 - E.12 增味剂
 - E.13 面粉处理剂
 - E.14 被膜剂
 - E.15 水分保持剂
 - E.16 营养强化剂
 - E.17 防腐剂
 - E.18 稳定剂和凝固剂
 - E.19 甜味剂
 - E.20 增稠剂
 - E.21 食品用香料
 - E.22 食品工业用加工助剂1
 - E.22 食品工业用加工助剂2
 - E.23 其他
- 六、各功能类别食品添加剂在食品中使用范围和剂量
 - E.1 酸度调节剂
 - E.2 抗结剂
 - E.3 消泡剂
 - E.4 抗氧化剂
 - E.5 漂白剂
 - E.6 膨松剂
 - E.7 胶基糖果中基础剂物质
 - E.8 着色剂
 - E.9 护色剂
 - E.10 乳化剂
 - E.11 酶制剂
 - E.12 增味剂
 - E.13 面粉处理剂
 - E.14 被膜剂
 - E.15 水分保持剂

- E.16 营养强化剂
- E.17 防腐剂
- E.18 稳定剂和凝固剂
- E.19 甜味剂
- E.20 增稠剂
- E.21 食品用香料
- E.22 食品工业用加工助剂1
- E.22 食品工业用加工助剂2
- E.23 其他

七、GB14880《营养强化剂使用标准》（征求意见稿）选编

附录A 食品营养强化剂使用规定

附录B 允许使用的营养强化剂化合物来源名单

附录C 可用于特殊膳食用食品的营养强化剂化合物来源名单

八、表A.3按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

九、表B.1不得添加食用香料、香精的食品名单

十、表F.1食品分类

01.0 乳及乳制品（13.0特殊膳食用食品涉及品种除外）

02.0 脂肪，油和乳化脂肪制品

03.0 冷冻饮品

04.0 水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

05.0 可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果

06.0 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等（不包括07.0类焙烤制品）

07.0 焙烤食品

08.0 肉及肉制品

09.0 水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等）

10.0 蛋及蛋制品

11.0 甜味料，包括蜂蜜

12.0 调味品

13.0 特殊膳食用食品

14.0 饮料类

15.0 酒类

16.0 其他类（第01.0～15.0类除外）

编辑推荐

吉鹤立编著的《GB2760—2011食品添加剂使用标准使用指南》是配合《食品添加剂使用标准》（GB2760—2011）的使用而编写；使用本书，首先要明确食品添加剂的定义、使用原则、使用规定；食品生产中，若认为确有必要使用食品添加剂，首先确定是哪些功能类别的，再确定具体的食品添加剂种类，本书从这个角度提供了方便。

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>