

图书基本信息

书名：<<果蔬汁生产企业建立和实施食品安全管理体系指南>>

13位ISBN编号：9787506657655

10位ISBN编号：7506657651

出版时间：2010-5

出版时间：中国标准出版社

作者：裴山 编

页数：286

字数：430000

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>

## 前言

人类的生存每天离不开水，人体的重量70%是水分，离开水人类难以生存。

随着人们生活水平的提高，对水分摄入的质量要求越来越高，从果蔬汁饮料中摄取水分已是人们日常生活中不可缺少的途径。

我国作为世界农业生产大国，为果蔬汁的生产加工提供了丰富的资源。

近年来，我国果蔬汁饮料的年产量一直维持在百万吨的增长速度。

果蔬汁饮料的品种很多，初步形成以苹果汁、橙汁为主，菠萝、草莓、桃、杏、葡萄、猕猴桃、酸枣等为辅的品种结构，尤其是以果汁与蔬菜汁混合饮料、多种蔬菜汁和少量果汁混合饮料、高纤维饮料等品种的出现，将果蔬汁饮料市场的发展提升到一个新的台阶。

由于果蔬汁的原料中农药残留、硝酸盐、重金属等物质含量超标，会给人类健康带来极大威胁，此事已引起世界各国政府及广大消费者高度重视。

## 内容概要

本书内容包括：食品安全管理体系概述、果蔬汁生产行业概况、果蔬汁的生产要求、果蔬汁的质量要求、果蔬汁生产企业建立和实施食品安全管理体系示例。

本书具有可操作性，重点突出、实用性强等特点。

本书为食品安全管理机构、认证机构、咨询机构、培训机构和生产企业提供参考，同时为外、内审核人员和企业高层管理人员提供指南。

#### 作者简介

裴山同志为高级工程师、国家认监委注册质量管理体系高级审核员、食品安全管理体系高级审核员。多年在国家标准局、国家商检局、国家出入境检验检疫局工作，从事国家标准、出入境检验检疫标准化管理工作。

曾任全国食品工业标准化技术委员会委员、全国标准样品标准化技术委

书籍目录

第一章 食品安全管理体系概述 第一节 ISO 22000的作用和意义 第二节 ISO 22000的前提方案 第三节 ISO 22000的操作性前提方案 第四节 ISO 22000的HACCP计划 第二章 果蔬汁生产行业概况 第一节 果蔬汁生产现状和发展 第二节 果蔬汁的分类 第三节 果蔬汁的加工工艺示例第三章 果蔬汁的生产要求 第一节 果蔬汁生产企业资源要求 第二节 果蔬汁生产加工要求第四章 果蔬汁的质量要求 第一节 果蔬汁的安全卫生管理 第二节 加工过程的质量管理 第三节 果蔬汁检验要求第五章 果蔬汁生产企业建立和实施食品安全管理体系示例 第一节 前提方案(示例1) 第二节 操作性前提方案(示例2) 第三节 HACCP计划(示例3) 第四节 食品安全管理体系手册(示例4) 第五节 实验室手册(示例5) 第六节 相关程序文件(示例6)

## 章节摘录

插图：5.对棒曲霉毒素的控制要求在危害分析时，应判断所加工苹果汁中棒曲霉毒素的危害是否极有可能发生。

如果判定所加工苹果汁中的棒曲霉毒素是极有可能发生的，则应在HACCP计划中探讨对其控制的措施和关键控制点。

原料果中是否有落地果：加工所用的原料果含有落地果时，比无落地果加工的苹果汁中的棒曲霉毒素水平可能更高。

种植、收获时苹果的情况：苹果有眼观可见的损伤（如被鸟和昆虫损伤，长霉或腐烂），用这种苹果加工的苹果汁，比用无损伤苹果加工的苹果汁，具有更多的含高水平棒曲霉毒素的可能性。

种植者应采取适当的GAP，选种不易感染霉菌的品种，适当控制灌水（水田比旱田种植的苹果易霉变），有助于减少苹果的长霉或腐烂。

GAP包括对昆虫的控制，需要时应采用抗菌控制措施等。

苹果贮存前的控制：苹果贮存过程中会产生棒曲霉毒素，特别是贮存前和贮存过程中擦伤的苹果。

苹果的贮存条件：缺乏适当温度和气压控制贮存的苹果，比其有控制的苹果更有可能产生高水平的棒曲霉毒素。

编辑推荐

《果蔬汁生产企业建立和实施食品安全管理体系指南》：最新国际标准ISO 22000:2005食品安全管理体系建立和实施丛书

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>