

## <<食品添加剂生产监管工作指南>>

### 图书基本信息

书名：<<食品添加剂生产监管工作指南>>

13位ISBN编号：9787506667265

10位ISBN编号：7506667266

出版时间：2012-5

出版时间：《食品添加剂生产监管工作指南》编写组 中国标准出版社（2012-05出版）

作者：《食品添加剂生产监管工作指南》编写组 编

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>

## <<食品添加剂生产监管工作指南>>

### 内容概要

《食品添加剂生产监管工作指南》共分为三篇，主要内容包括：食品添加剂概述、我国食品添加剂监督管理体制、食品添加剂管理制度、食品添加剂生产许可审批程序等。食品添加剂对于改善食品色、香、味以及对食品的保质、保鲜和提高营养价值等诸多方面都发挥着重要的作用。

## <<食品添加剂生产监管工作指南>>

### 书籍目录

上篇 第一章食品添加剂概述 第一节食品添加剂的概念、用途和分类 第二节食品添加剂行业发展概况 第三节国际组织和部分国家对食品添加剂的管理概况 第二章我国食品添加剂监督管理体制 第一节行政管理部门 第二节食品添加剂生产许可审查机构及核查人员 第三节食品添加剂生产许可发证检验机构及检验人员 第四节行业协会 第五节食品添加剂生产者 第三章食品添加剂管理制度 第一节食品添加剂新品种许可制度 第二节食品添加剂标准管理制度 第三节食品添加剂生产许可制度 第四节食品添加剂标识管理制度 第五节食品添加剂生产企业监督检查制度 第六节食品添加剂生产许可工作监督管理制度 中篇 第四章食品添加剂生产许可审批程序 第一节食品添加剂生产许可审批程序概述 第二节食品添加剂生产许可申请的受理 第三节食品添加剂生产许可审查 第四节食品添加剂生产许可决定与公布 第五节食品添加剂生产许可变更与延续 第五章食品添加剂生产许可实地核查 第一节生产许可实地核查工作步骤和方法 第二节实地核查记录条款解释及核查要点 下篇 第六章食品添加剂生产工艺 第一节食品添加剂常见生产工艺 第二节食品添加剂品种及生产工艺 附录 中华人民共和国产品质量法 中华人民共和国食品安全法 中华人民共和国食品安全法实施条例 中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例 中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法 关于加强食品添加剂监督管理工作的通知 关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知 食品添加剂生产监督管理规定 关于发布《食品添加剂生产许可审查通则》的公告 关于规范食品添加剂标准管理的公告 关于做好食品添加剂生产许可和监管衔接工作的通知 关于做好复配食品添加剂生产监管工作的通知 关于进一步严格食品添加剂生产许可管理工作的通知 关于进一步做好复配食品添加剂监管工作的通知 食品添加剂标准清单 食品添加剂检验机构名录 国家产业政策涉及食品添加剂的内容 参考文献

## <<食品添加剂生产监管工作指南>>

### 章节摘录

版权页：插图：3.包装过程可能产生的质量问题和危害 包装过程往往是食品添加剂生产的最后的环节，与其他生产单元不同的是，如果在包装中出现产品的污染等质量问题，将没有机会进行纠正，污染物会直接带入到食品中去。

包装过程产生的质量问题和危害主要表现在：（1）设备的锈蚀、磨损的碎屑、破损的元件、涂层进入产品中。

（2）设备维修维护过程中的机油、润滑油、油漆等混入了产品中。

（3）包装材料与产品之间发生腐蚀、溶解、渗透作用对产品的污染。

（4）包装材料上的印刷油墨溶解、渗透，在包装时混入了产品中。

（5）对于变性淀粉、糊精、天然香辛料提取物等可能引起微生物繁殖的产品，包装过程的微生物污染可导致产品的变质。

（6）包装设备的计量精度。

（7）在包装过程中工作人员的卫生对产品可能导致物理和化学的污染。

（8）包装过程中的固体物料的散落、飞扬对包装袋外部的污染及对人的危害。

（9）包装过程中液状产品的溢出、飞溅、挥发对包装袋外部的污染及对人的危害。

（二十五）生产单元可能用到的别称及操作归类 1.化学反应：氧化、还原、中和、水解、歧化、氯化、加成、分解、酯化、缩合、偶合、酸解、碱解、皂化、氢化、成盐、聚合、羟基化、烃化、酸化、异构化、取代、脱羧、燃烧、裂解、羟化、碘化、漂白等。

2.干燥：脱水、蒸发、冷冻干燥、风干、浓缩、真空干燥、喷雾干燥等。

3.分离：过滤、萃取、分馏、蒸馏、离心分离、离心、沉淀、水蒸气蒸馏，结晶、析晶、沉淀。膜过滤、电渗析、透析、压滤等。

4.精制：脱色、脱味、重结晶、色谱分离、离子交换、重蒸、升华、精馏等。

5.提纯：重结晶、蒸馏、脱色、色谱分离、离子交换、转溶等。

6.沉淀：结晶、冻析、盐析、晶析、沉降、凝固等。

7.萃取：渗漉、酸提、碱提、浸提、煮提、提取等。

8.发酵：种子制备、制曲、灭活、接种等。

9.热交换：加热、冷却、冷凝、淋冷、换热等。

10.前处理：浸泡、粉碎、水烫、切丝、冷磨、除杂、除石、除金属、沉降、吸附等。

11.吸附：脱色、脱味、气体净化、吸油等。

## <<食品添加剂生产监管工作指南>>

### 编辑推荐

《食品添加剂生产监管工作指南》由中国标准出版社出版。

<<食品添加剂生产监管工作指南>>

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>