

<<国际食品法典标准-加工水果与蔬>>

图书基本信息

书名：<<国际食品法典标准-加工水果与蔬菜卷>>

13位ISBN编号：9787802336575

10位ISBN编号：7802336570

出版时间：2008-9

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：王春波 著

页数：585

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

国际食品法典委员会（GAG）作为联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）联合成立的政府间国际组织。

负责制定国际协调一致的农产品及食品标准体系。

即《国际食品法典》，其宗旨是保护消费者的健康，促进农产品及食品公平贸易。

《国际食品法典》汇集了国际食品法典委员会已经批准的标准、规范、准则和其他建议。

规范对象包括农产品及食品原料、加工及半加工农产品及食品，具体内容涉及卫生和质量，包括微生物指标、食品添加剂、农药与兽药残留、污染物、标签及产品说明、抽样和分析方法等。

目前，国际食品法典委员会作为世界贸

<<国际食品法典标准-加工水果与蔬>>

内容概要

《国际食品法典标准：加工水果与蔬菜卷》汇集了国际食品法典委员会已经批准的标准、规范、准则和其他建议，规范对象包括农产品及食品原料、加工及半加工农产品及食品。具体内容涉及卫生和质量，包括微生物指标、食品添加剂、农药与兽药残留、污染物、标签及产品说明、抽样和分析方法等。

国际食品法典委员会（GAG）作为联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）联合成立的政府间国际组织，负责制定国际协调一致的农产品及食品标准体系，即《国际食品法典标准：加工水果与蔬菜卷》，其宗旨是保护消费者的健康，促进农产品及食品公平贸

书籍目录

番茄罐头葡萄柚罐头青豆罐头和黄荚菜豆罐头苹果酱罐头甜玉米罐头食用菌及制品干食用菌速冻豌豆
菠萝罐头速冻草莓蘑菇罐头芦笋罐头加工浓缩番茄汁绿豌豆罐头树莓罐头梨罐头草莓罐头餐用橄榄葡
萄干橘子罐头速冻树莓速冻桃速冻越橘速冻菠菜什锦水果罐头果酱和果冻柑橘果酱成熟的加工豌豆罐
头热带水果沙拉罐头速冻蓝莓速冻韭葱速冻花椰菜速冻菜花速冻孢子甘蓝速冻青豆和速冻黄荚菜豆速
冻油炸马铃薯条腌黄瓜胡萝卜罐头杏干阿月浑子果速冻整粒玉米速冻带穗轴玉米速冻

章节摘录

1.1 产品定义 菠萝罐头为： (a) 由Ananascomosus (L) MetT. (Ananassativus (L) Jndl.) 种的成熟菠萝经去皮、去核等工艺制成，原料可以是新鲜的、冷冻的或预罐装的； (b) 由水或其他适宜的充填液、有营养的增甜剂（如2.1.1.1.3部分列出）、调味品或其他适用于本产品的配料进行填充； (c) 在罐头封装前或封装后，采用适宜的方法加热处理，以防止罐头败坏。

1.2 品种种类 任何适宜罐藏加工的商业栽培菠萝品种。

1.3 类型 菠萝罐头包装

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>