

<<食品添加剂使用标准应用手册>>

图书基本信息

书名：<<食品添加剂使用标准应用手册>>

13位ISBN编号：9787122145567

10位ISBN编号：7122145565

出版时间：2012-10

出版时间：化学工业出版社

作者：河南省产品质量监督检验院 编

页数：194

字数：310000

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>

<<食品添加剂使用标准应用手册>>

内容概要

本书按食品大类分为16章，以表格的形式分述各大类及下级分类食品中允许使用的食品添加剂的信息，包括食品添加剂功能类别、名称、CNS号、INS号、最大使用量以及必要时的备注说明。所收录的食品添加剂包括营养强化剂、酶制剂、食品工业用加工助剂、胶基及其配料，不包括食品用香料。

本书可供从事食品生产、食品检测、食品质量管理等行业的广大食品添加剂使用人员查阅使用。

<<食品添加剂使用标准应用手册>>

书籍目录

使用说明

第一章 乳及乳制品（13.0特殊膳食用食品涉及品种除外）

第二章 脂肪，油和乳化脂肪制品

第三章 冷冻饮品

第四章 水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

第五章 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

第六章 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）

第七章 焙烤食品

第八章 肉及肉制品

第九章 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）

第十章 蛋及蛋制品

第十一章 甜味料，包括蜂蜜

第十二章 调味品

第十三章 特殊膳食用食品

第十四章 饮料类

第十五章 酒类

第十六章 其他类（第01.0～15.0类除外）

附录

附录1可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

附录2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

附录3可在各类食品加工过程中使用，残留量不需限定的加工助剂名单（不含酶制剂）

附录4需要规定功能和使用范围的加工助剂名单（不含酶制剂）

附录5食品用酶制剂及其来源名单

附录6胶基及其配料允许使用的物质名单

附录7食品添加剂功能类别

附录8GB 2760—2011附录F食品分类系统和GB 14880—2012附录D食品类别（名称）说明

附录9允许使用的营养强化剂化合物来源名单

附录10允许用于特殊膳食用食品的营养强化剂及化合物来源

附录11仅允许用于部分特殊膳食用食品的其他营养成分及使用量

附录12GB 26687—2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》（含第1号修改单）

<<食品添加剂使用标准应用手册>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<食品添加剂使用标准应用手册>>

编辑推荐

《食品添加剂使用标准应用手册》可供从事食品生产、食品检测、食品质量管理等行业的广大食品添加剂使用人员查阅使用。

<<食品添加剂使用标准应用手册>>

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>