

<<调味品标准汇编>>

图书基本信息

书名：<<调味品标准汇编>>

13位ISBN编号：9787506661508

10位ISBN编号：7506661500

出版时间：2011-11

出版时间：中国标准出版社

作者：中国调味品协会，中国质检出版社第一编辑室 编

页数：707

字数：1312000

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>

<<调味品标准汇编>>

内容概要

近年来调味品行业快速发展，正处于结构调整、产品更新、优胜劣汰、企业重组的阶段。在激烈的国内外市场竞争中，企业要想立于不败之地，在很大程度上取决于企业的产品质量，取决于品牌的培养和发展。

为进一步提高调味品的产品质量，调味品行业的研究机构与生产企业根据行业实际，及时把先进、成熟的科技成果转换为标准，使调味品的各个环节按标准生产，并不断强化标准在生产中的作用。

编者为进一步解决生产企业、研究机构等相关部门缺少标准和标准收集不全的实际困难，特出此汇编。

本汇编收集了截至2011年6月30日发布的有关调味品的国家标准和行业标准共计74项，其中国家标准50项，行业标准24项。

本汇编由综合标准、产品标准、卫生标准、原辅料标准、检测标准五部分组成。

为方便使用，在附录中特别收录了《酱油产品质量监督抽查实施规范》等重要文件。

本汇编可供调味品的生产企业、研究单位、质检机构和标准化管理部门使用。

<<调味品标准汇编>>

书籍目录

第一部分 综合标准

- GB / T 12729 . 1—2008香辛料和调味品名称
- GB / T 15691—2008香辛料调味品通用技术条件
- GB / T 18526 . 4—2001香料和调味品辐照杀菌工艺
- GB / T 20903—2007调味品分类
- GB / T 21725—2008天然香辛料分类
- GB / T 22656—2008调味品生产HACCP应用规范
- GB / T 27341—2009危害分析与关键控制点(HACCP)体系食品生产企业通用要求
- SB / T 10471—2008调味品经销商经营管理规范
- SB / T 10467—2008零售商供应商公平交易行为规范

第二部分 产品标准

- GB / T 7900—2008白胡椒
- GB / T 7901—2008黑胡椒
- GB 8233—2008芝麻油
- GB / T 8967—2007谷氨酸钠(味精)
- GB 18186—2000酿造酱油
- GB 18186—2000《酿造酱油》第1号修改单
- GB 18186—2000《酿造酱油》第2号修改单
- GB 18187—2000酿造食醋
- GB 18187—2000《酿造食醋》第1号修改单
- GB 18623—2002镇江香醋
- GB / T 19461—2008地理标志产品独流(老)醋
- GB 19777—2005原产地域产品 山西老陈醋
- GB / T 20293—2006油辣椒
- GB / T 20560—2006地理标志产品郫县豆瓣
- GB / T 21999—2008 蚝油
- GB / T 22266—2008咖喱粉
- GB / T 22267—2008整孜然
- GB / T 23183—2009辣椒粉
- GB / T 24399—2009黄豆酱
- SB / T 10170—2007腐乳
- SB / T 10296—2009甜面酱
- SB 10336—2000配制酱油
- SB 10336—2000《配制酱油》第1号修改单
- SB 10337—2000配制食醋

.....

附录

<<调味品标准汇编>>

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>