第一图书网, tushu007.com

<<食品、化妆品检验卷 食品检验规程（>>

图书基本信息

书名：<<食品、化妆品检验卷 食品检验规程（下）>>

13位ISBN编号：9787506666824

10位ISBN编号：7506666820

出版时间：2012-1

出版时间：中国标准出版社

作者：国家认证认可监督管理委员会编

页数：643

字数：1107000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《出入境检验检疫行业标准汇编：食品、化妆品检验卷·食品检验规程（下）》为食品、化妆品检验卷收集了截至2011年7月1日批准发布的食品、化妆品检验方面的行业标准1030项。
食品、化妆品检验卷分为食品检验规程分册，食品检测通用方法、感官评审和一般理化检测方法分册，农药残留检测方法分册，兽药残留检测方法分册，生物毒素和有机污染物残留检测方法分册，生物污染物检测方法分册，无机元素和放　　射性元素及其他检测方法分册，化妆品检验方法分册。

第一图书网, tushu007.com

书籍目录

食品添加剂检验规程标准
SN／T 1371—2010进出口阿斯巴甜检验规程
SN／T 2360．1—2009进出口食品添加剂检验规程第l部分：通则
SN／T 2360．2—2009进出口食品添加剂检验规程第2部分：酸度调节剂
SN／T 2360．3—2009进出口食品添加剂检验规程第3部分：抗结剂
SN／T 2360．4—2009进出口食品添加剂检验规程第4部分：悄泡剂
SN／T 2360．5—2009进出口食品添加剂检验规程第5部分：抗氧化剂
SN／T 2360．6—2009进出口食品添加剂检验规程第6部分：漂白剂
SN／T 2360．7—2009进出口食品添加剂检验规程第7部分：膨松剂
SN／T 2360．8—2009进出口食品添加剂检验规程第8部分：胶基糖果中基础剂物质及其配料
SN／T 2360．9—2009进出口食品添加剂检验规程第9部分：着色剂
SN／T 2360．10一2009进出口食品添加剂检验规程第10部分：护色剂
SN／T 2360．1l一2009进出口食品添加剂检验规程第11部分：乳化剂
SN／T 2360．12—2009进出口食品添加剂检验规程第l2部分：酶制剂
SN／T 2360．13—2009进出口食品添加剂检验规程第13部分：增味剂
SN／T 2360．14—2009进出口食品添加剂检验规程第14部分：面粉处理剂
SN／T 2360．15—2009进出口食品添加剂检验规程第15部分：被膜剂
SN／T 2360．16—2009进出口食品添加剂检验规程第l6部分：水分保持剂
SN／T 2360．17—2009进出口食品添加剂检验规程第17部分：营养强化剂
SN／T 2360．18—2009进出口食品添加剂检验规程第l8部分：防腐剂
SN／T 2360．l9—2009进出口食品添加剂检验规程第l9部分：稳定和凝固剂
SN／T 2360．20—2009进出口食品添加剂检验规程第20部分：甜味剂
SN／T 2360．21—2009进出口食品添加剂检验规程第21部分：增稠剂
SN／T 2360．22—2009进出口食品添加剂检验规程第22部分：香料香精
SN／T 2360．23—2009进出口食品添加剂检验规程第23部分：复合食品添加剂
SN／T 2360．24—2009进出口食品添加剂检验规程第24部分：特定用途食品添加剂
SN／T 2360．25—2009进出口食品添加剂检验规程第25部分：食品工业用加工助剂

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 4.12增味剂 flavour enhancers 补充或增强食品原有风味的物质。
我国称为鲜味剂，又称风味增强剂。
4.13面粉处理剂flour treatment agents 促进面粉的熟化、增白和提高制品质量的物质。
4.14 被膜剂 coating agents 涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。
4.15水分保持剂humetants 有助于保持食品中水分而加入的物质。
4.16营养强化剂nutrition enhancers 为增强营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的物质。
通常包括氨基酸、核苷酸、脂肪酸、维生素和无机盐。
4.17 防腐剂preservatives 防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
4.18 稳定和凝固剂 stabilizer and coagulators 使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强粘性固形物的物质。
4.19 甜味剂 sweeteners 赋予食品以甜味的物质。
按来源分为天然甜味剂和人工合成甜味剂，按营养性分为营养性和非营养性甜味剂，按化学结构和性质分为糖类和非糖类甜味剂。
4.20增稠剂thickeners 可以提高食品的粘稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状、赋予食品粘润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。
4.21 食品用香料、香基和食用香精 4.21.1食品用香料flavor substances 适合人类消费的具有香气和（或）香味的物质。
前者指能被人类嗅觉感知的物质，后者指使人类产生滋味（香气、味道和口感的综合效果）的物质，主要分为天然香料、天然等同香料和人造香料三类。
天然香料又可分为动物性天然香料和植物性天然香料。
香料主要用途是用于调配香精。
我国允许使用的香料类型和品种按照GB 2760的规定执行。
4.21.2香基bases 由多种香料组合而成的香精的主剂。
香基具有一定的香气特征或代表某种香型。
香基一般不在加香产品中直接使用，而是作为香精的一种原料来使用，是一种不完善的香精，又称香精基或主香剂。
4.21.3食品用香精flavorings 用来起香味作用的浓缩配制品（只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外），可含有也可不含有食用香精辅料。
通常它们不直接用于消费。
食品用香精包括食用香精，饲料用香精，接触口腔和嘴唇用香精。
4.22复合食品添加剂composite food additives 由两种或两种以上食品添加剂按照一定加工工艺和比例混合而成的食品添加剂组合。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《出入境检验检疫行业标准汇编:食品、化妆品检验卷:食品检验规程(下)》可供出入境检验检疫行业管理部门、科研机构、技术部门、出口企业的技术人员，各级出入境检验检疫局、检验机构、检测机构的相关人员使用。

第一图书网, tushu007.com

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