

<<食品质量与安全案例分析>>

图书基本信息

书名：<<食品质量与安全案例分析>>

13位ISBN编号：9787501960392

10位ISBN编号：7501960399

出版时间：2007-9

出版时间：中国轻工业

作者：周映艳

页数：273

字数：427000

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>

## <<食品质量与安全案例分析>>

### 内容概要

食品安全是一项技术性极强的工作，需要建立在科学的基础上。

食品安全的科学基础就是风险分析，其中风险交流是不可缺少的环节。

不同的利益相关者对于食品安全的认知存在着很明显的差异，但科学认识食品质量与安全问题是人们通过风险交流的过程实现的。

随着互联网的发展，很多认识食品质量与安全问题是人们通过风险交流的过程最大的食品技术社区——食品伙伴网食品论坛，共同探讨食品技术问题。

本书的67位作者都来自于食品生产和质量控制的第一线，有企业的生产和质量管理人员，有食品安全监管部门的技术人员，有食品院校从事食品安全研究的科技人员，所涉及的120个案例均是作者所经历的真实质量事件整理而成的。

本书案例分为饮料、烘焙产品、水产品、乳制品、罐头产品、肉类产品、果蔬产品、餐饮、粮油和其它产品等10个类别，全面地反映了食品行业各个领域食品质量与安全控制的第一手经验。

相信本书的每一个真实的案例都能给你带来不同的启发。

## &lt;&lt;食品质量与安全案例分析&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 饮料 1.1 桶装矿泉水出现褐色沉淀 1.2 预调酒磨砂瓶标签问题 1.3 芦荟饮料生成白点 1.4 天然水出现絮状物 1.5 易拉罐啤酒中混入纸壳片 1.6 橙汁饮料出现悬浮异物 1.7 浓缩果汁微生物污染 1.8 浓缩苹果汁明胶大量残留 1.9 饮料胀瓶和瓶盖内螺纹发霉 1.10 桶装纯净水霉菌超标 1.11 茯砖茶产生白霉 1.12 混合果汁出现黑色杂质 1.13 政府介入解决纯净水区域性质量问题 参考文献第2章 烘焙产品 2.1 饼干产品伪造生产日期 2.2 计量管理漏洞导致面包质量问题 2.3 饼干霉菌超标问题 2.4 淀粉软糖包装袋内结块问题 2.5 广式月饼发霉 2.6 慕司糕点菌落总数超标 2.7 蛋卷查出人工合成色素 参考文献第3章 水产品 3.1 单冻蒸煮熟虾成品中检出沙门氏菌 3.2 金枪鱼头端肉产品中发现鱼骨 3.3 面包虾生产过程中微生物超标 3.4 调理基围虾真空包装出现空气 3.5 干燥鱿鱼产品微生物超标 3.6 沾粉马哈鱼片出现金属异物 3.7 冷冻罗非鱼片中孔雀石绿残留超标 3.8 冷冻虾仁短重 3.9 冷冻煮杂色蛤蜊肉中混入金属 3.10 半壳夏夷贝残留金属异物 3.11 冷冻鳗鱼片中混入塑料片 3.12 冷冻虾仁混有细沙 3.13 单冻南美白虾仁呋喃西林超标 3.14 冷冻水产品包装印刷错误 3.15 鲮鱼片中多磷酸盐超过限量 3.16 冷冻金枪鱼块检出金黄色葡萄球菌 参考文献第4章 乳制品 4.1 复原乳饮料出现黄褐色沉淀 4.2 豆奶粉中出现异物 4.3 鲜奶糕净含量偏低 4.4 屋顶型含乳饮料大肠菌群超标 4.5 HDPE瓶装钙奶饮料酸败 4.6 乳制品常见质量问题 4.7 酸牛奶的防腐剂问题 4.8 巴氏奶微生物超标 4.9 UHT无菌包装牛奶菌落总数超标 4.10 活性乳酸饮料大肠菌超标 4.11 豆奶粉蛋白质含量偏低 4.12 乳粉大肠菌群超标 4.13 袋装巴氏杀菌乳内发现苍蝇 4.14 调配型酸乳饮料分层沉淀 参考文献第5章 罐头产品 5.1 软罐头产品混入标识牌 5.2 软包装罐头产品混入苍蝇 5.3 龟苓膏微生物严重超标 5.4 软包装牛肉酱胀袋 5.5 真空包装水煮菜霉变 5.6 软包装罐头热封强度不合格 5.7 马口铁素罐长锈 5.8 平酸菌引起的芦笋罐头酸败 5.9 软包装罐头杀菌后爆袋 5.10 食用过期八宝粥而发生食物中毒的分析 参考文献第6章 肉类产品.....第7章 果蔬产品第8章 餐饮行业第9章 粮油产品第10章 其它类产品

<<食品质量与安全案例分析>>

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>