

<<国际食品法典标准>>

图书基本信息

书名：<<国际食品法典标准>>

13位ISBN编号：9787802339002

10位ISBN编号：7802339006

出版时间：2009-4

出版时间：农业部农产品质量安全监管局、农业部科技发展中心、国际食品法典中国联络处 中国农业科学技术出版社 (2009-04出版)

作者：农业部农产品质量安全监管局，等 编

页数：433

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>

## <<国际食品法典标准>>

### 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、标准及产品说明、抽样和分析方法等。

目前.国际食品法典委员会作为世界贸易组织（WTO）确认的三个农产品及食品国际标准化机构之一，其制定的国际食品法典标准已被WTO认可为国际农产品及食品贸易仲裁的重要参考依据，同时也是国际上农产品及食品质量安全问题最重要的参考资料。

中国作为WTO的成员，同时也是国际农产品及食品贸易大国，目前正在履行WTO各项协定的相关承诺。

在这种形势下，全面系统地将国际食品法典标准介绍给我国的广大利益相关者和用户是非常适时和必要的。

于此，我们组织相关专家对目前国际食品法典委员会制定的水产品及水产品加工品方面的标准进行了收集、整理，并编译成《国际食品法典标准——水产品及水产加工品卷》奉献给广大读者。

我们真诚希望该书的出版发行能对从事农产品及食品生产、加工、检测、贸易、研究和标准制定的人士提供帮助。

本书英文资料来源于GAG官方网站，资料收集截止时间为2008年7月。

由于编者水平有限。

对原资料内容的理解和翻译方面可能存在疏漏和不当之处，欢迎各位读者批评指正！

## <<国际食品法典标准>>

### 内容概要

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、标准及产品说明、抽样和分析方法等。

书籍目录

鲑鱼罐头速冻鱼虾或对虾罐头金枪鱼罐头和鲣鱼罐头蟹肉罐头速冻虾或对虾沙丁鱼和沙丁鱼类制品罐头速冻龙虾鱼罐头块冻鱼片及碎鱼肉标准冻沾面包屑或挂浆鱼条(鱼棒)、鱼片和鱼块盐渍和盐干鳕鱼鱼翅速冻鱼片速冻生(原条)鱿鱼海淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类制成的脆片标准煮盐干鳀鱼盐渍大西洋鲱和盐渍黍鲱鱼水产及水产加工品操作规范鱼贝类实验室感官评价指南水产及水产加工品产品认证证书模式

<<国际食品法典标准>>

章节摘录

插图：10.3.7.2 裹干面潜在危害：微生物污染。

潜在缺陷：裹面不充分或过多。

技术指南：（1）干面必须覆盖整个产品，并且与面糊粘连良好；（2）应使用清洁空气吹风或（和）通过传送带的振动去除多余的面糊，如果面糊还要进一步使用，则去除方式应清洁卫生；（3）加料斗中流出的面包屑应流动自由、均匀和连贯；（4）应监控裹面过程的缺陷并符合《法典标准的冷冻鱼条、鱼块和鱼片—裹面包屑或挂面糊》（CodexStandard166-1989）；（5）面包屑和鱼肉块的比例应符合《冷冻鱼柳、鱼块和鱼片—粘面包屑或裹面糊法典标准》（CodexStandard166-1989）。

10.3.8 预炸目前，工业生产的速冻裹面产品经完全油炸（包括鱼肉块），然后再冷冻这一工艺有一些变化。

因此，必须描述不同的危害和缺陷，而且，并非所有本部分的内容都适用。

在一些地区，生产生的（未预炸）裹面鱼制品是常见的做法。

潜在危害：无。

潜在缺陷：过度氧化的油脂、煎炸不充分、裹面黏附松动、炸糊的块。

技术指南：（1）煎炸用油的温度应在160~C和195%之间；（2）裹面鱼块应根据油温，煎炸足够的时间，以获得满意的色泽、风味，并使裹面与鱼肉块附着紧密。

但在整个过程，鱼肉块应保持冷冻状态；（3）当煎炸用油颜色变黑或脂肪降解物浓度超过某个限值时则必须加以更换；（4）应定期去除在煎炸锅底部聚集的裹面残留物，以防止由于油的上涌而导致裹面产品部分变黑；（5）预炸后，应使用适当设备去除裹面产品上过多的油。

10.3.9 再冷冻—最终冷冻潜在危害：外来物。

潜在缺陷：冷冻不充分导致产品粘在一起或粘在冻结设备的壁上，容易造成面包屑或面糊的脱离。

## <<国际食品法典标准>>

### 编辑推荐

《国际食品法典标准:水产品及水产加工品卷》是由中国农业科学技术出版社出版的。

<<国际食品法典标准>>

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>