

油炸方便面生产中危害分析与关键控制点(HACCP)管理方案的研究与应用

Study and Application of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Administrative plan to Fried Noodle Processing

投稿时间: 1999-7-20

稿件编号: 20000109

中文关键词: 油炸方便面;危害分析;关键点控制

英文关键词: fried noodle;hazard analysis; critical control point

基金项目:

作者	单位
杨富民	甘肃农业大学

摘要点击次数: 8

全文下载次数: 10

中文摘要:

依据危害分析与关键控制点(HACCP)理论与方法对油炸方便面生产中的食品安全危害进行了详细的检测和分析,确定了生产原料、生产工艺参数、包装材料、操作人员及车间环境卫生关键控制点,同时制定了较为完善的HACCP管理方案。应用结果表明,油炸方便面理化指标、卫生指标得到了显著提高,产品合格率较控制前提高了8.2%。

英文摘要:

According to hazard analysis and critical control point(HACCP) theory and method, the food safety hazard in fried noodle processing has been examined and analyzed in detail. The critical control points of process material, process parameter, packaging material, processor and workshop hygiene have been confirmed and a perfect HACCP plan was worked out. The practice proved that the hygienic targets and quality indexes were realized with marked improvement and the rate of qualified products was increased by 8.2% than it used to be.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计