

食品科学

**HACCP体系在出口浓缩苹果清汁生产中的建立及应用**张少颖<sup>1</sup>, 于有伟<sup>2</sup>

1. 山西师范大学
- 2.

收稿日期 2009-2-23 修回日期 2009-4-24 网络版发布日期 2009-7-20 接受日期 2009-7-6

**摘要** 将HACCP体系应用于出口浓缩苹果清汁的生产过程中, 对浓缩苹果清汁的生产过程进行了危害分析, 并确立了原料验收、拣选、后巴氏杀菌、灌装前过滤、发运前检查签封五个关键控制点, 并根据生产的实际情况及实验确立了每个关键控制点的关键限值, 监控和纠偏措施。同时, 对HACCP体系的有效运行做了说明和分析。

**关键词** [浓缩苹果清汁](#) [危害分析与关键控制点](#) [建立和实施](#)**分类号****DOI:****通讯作者:**张少颖 [zsynew@163.com](mailto:zsynew@163.com)**作者个人主页:** 张少颖<sup>1</sup>, 于有伟<sup>2</sup>**扩展功能****本文信息**

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(487KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [参考文献](#)

**服务与反馈**

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)

**相关信息**

- ▶ [本刊中 包含“浓缩苹果清汁”的相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
  - [张少颖](#)
  - [于有伟](#)