

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¹, 于有伟²

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

作者个人主页: 张少颖¹; 于有伟²

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](#)