

《中国食品工业标准汇编。焙烤制品》

图书基本信息

书名：《中国食品工业标准汇编。焙烤制品、糖制品及相关食品卷。下》

13位ISBN编号：9787506634793

10位ISBN编号：7506634791

出版时间：2004-7-1

出版社：中国标准出版社

作者：中国标准出版社第一编辑室

页数：810

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中国食品工业标准汇编。焙烤制品》

内容概要

《中国食品工业标准汇编(焙烤食品糖制品及相关食品卷下)》收集了三部分的相关标准。包括原辅材料、卫生标准及其检验方法标准。

书籍目录

第二部分 相关标准一、原辅材料GB 1352-1986 大豆GB 1354-1986 大米GB/T 1532-1986 花生果GB/T 1533-1986 花生仁GB 1534-2003 花生油GB 1535-2003 大豆油GB 1537-2003 棉籽油GB 1975-1980 食品添加剂琼胶GB 54081-1999 巴氏杀菌乳GB 54082-1999 灭菌乳GB 5410-1999 全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉GB/T 5414-1985 稀奶油GB 5415-1999 奶油GB 5417-1999 全脂无糖炼乳和全脂加糖炼乳GB 5461-2000 食用盐GB/T 8269-1998 柠檬酸GB/T 8607-1988 苗筋小麦粉GB/T 8608-1988 低筋小麦粉GB/T 8612-1988 豆制品业用大豆GB/T 8883-1988 食用小麦淀粉GB/T 8884-1988 食用马铃薯淀粉GB/T 8885-1988 食用玉米淀粉GB/T 8937-1988 食用猪油GB/T 8967-2000 谷氨酸钠(99%味精)GB/T 10463-1989 玉米粉GB 10464 2003 葵花籽油GB 11765-2003 油茶籽油GB/T 17756-1999 色拉油通用技术条件GB 18186-2000 酿造酱油GB 19111-2003 玉米油GB 19112-2003 米糠油NY/T 416-2000 低芥酸菜籽油NY 5118-2002 无公害食品 菜籽油QB 1216-1991 果葡糖浆及其试验方法QB 1500-1992 味精QB 1501-1992 面包酵母QB/T 3774-1999 全脂无糖炼乳(淡炼乳)(原 GB 2747-1985) SB/T 10073-1992 起酥油SB/T 10136-1993 面包用小麦粉SB/T 10140-1993 发酵饼干用小麦粉SB/T 10141-1993 酥性饼干用小麦粉SB/T 10142-1993 蛋糕用小麦粉SB/T 10143-1993 糕点用小麦粉SB/T 10144-1993 自发小麦粉SB/T 10208-1994 可可豆SB/T 10209-1994 可可粉SB/T 10210-1994 可可脂SB/T 10211-1994 可可液块二、卫生标准GB 2713-2003 淀粉制品卫生标准GB 2715-1981 粮食卫生标准GB 2716-1988 食用植物油卫生标准GB 2717-2003 酱油卫生标准GB 2718-2003 酱卫生标准GB 2720-2003 味精卫生标准GB 2721-2003 食用盐卫生标准GB 2760-1996 食品添加剂使用卫生标准GB 2761-1981 食品中黄曲霉毒素B1允许量标准GB 4810-1994 食品中砷限量卫生标准GB 7099-2003 糕点、面包卫生标准GB 7100-2003 饼干卫生标准GB 7102.1-2003 食用植物油煎炸过程中的卫生标准GB 8956-2003 蜜饯企业良好生产规范GB 8957-1988 糕点厂卫生规范GB 96781-2003 糖果卫生标准GB 96782-2003 巧克力卫生标准GB 10146-1988 猪油卫生标准GB/T 13102-1991 食品工业用甜炼乳卫生标准GB/T 13103-1991 色拉油卫生标准.....三、卫生标准检验方法和基础标准检验方法

《中国食品工业标准汇编。烘焙制品》

章节摘录

版权页：插图：本标准5.2中的表1、表2的部分指标、5.4和第7章、第8章为强制性的，其余为推荐性的。本标准是对GB 1535-1986《大豆油》的修订。本标准与GB 1535-1986的主要技术差异：——本标准的结构、技术要素及表述规则按GB/T 1.1-2000《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》进行修改；——根据大豆油的原料及采用的加工方式，对其进行了分类和定等；——对上述标准中特征指标和质量指标项目进行了调整；——对质量指标中相关指标值作了修订。本标准参照国际食品法典委员会的标准，修改了有关指标。本标准自实施之日起，代替GB 1535-1986《大豆油》。本标准由国家粮食局提出并归口。本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、国家粮食局西安油脂食品及饲料质量监督检验测试中心；参加起草单位：上海福临门食品有限公司、黑龙江九三油脂（集团）责任有限公司、广东丰源粮油工业有限公司。本标准主要起草人：唐瑞明、龙伶俐、薛雅琳、陈燕、徐霞、卞清德、张旭东。本标准所代替标准的两次版本发布情况为：GB 1535-1986。

《中国食品工业标准汇编。焙烤制品》

编辑推荐

《中国食品工业标准汇编:焙烤食品、糖制品及相关食品卷(下)(第2版)》是由中国标准出版社出版的。

《中国食品工业标准汇编。焙烤制品》

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：www.tushu111.com