

酸化食品FDA认证注册要求

产品名称	酸化食品FDA认证注册要求
公司名称	国瑞中安集团-实验室
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区凤凰街道塘家社区光明高新产业园2号楼1层
联系电话	15815880040 15815880040

产品详情

联邦法规要求在密封容器中的货架稳定的酸化食品和低酸罐头食品的商业加工商在美国销售，以便向食品和药品管理局登记每个企业并向每个产品，产品类型，容器提交预定的过程。尺寸和类型以及加工方法（21CFR108）。

低酸罐头食品（LACF）是指最终平衡pH值大于4.6且水分活度大于0.85的任何食品（酒精饮料除外），不包括番茄和番茄产品，其最终平衡pH值小于4.7。

酸化食品（AF）是添加酸或酸性食品的低酸食品，其最终平衡pH值为4.6或更低，水活度（aw）大于0.85。

企业FDA注册和流程申报

所有位于国的低酸和酸化食品的商业加工商以及向美国出口低酸罐头食品或酸化食品的其他国家的所有加工商必须向FDA注册其加工厂。批发商，进口商，经销商，经纪人等不需要注册和提交流程。但是，他们必须确保他们所代表的加工公司遵守所有注册和流程归档要求。

热封加工的低酸度食品包装在气感密封容器中21 CFR113低酸食品被定义为“除酒精饮料外的任何食品，其最终平衡pH值大于4.6且水分活度大于0.85°。

以下食物不被视为低酸食物。因此，这些食物的加工者没有必须FDA注册和归档这些产品的处理信息：

- 1.酸性食物（天然或正常pH值4.6或更低）
- 2.含酒精的饮料
- 3.由于在受控细菌发酵过程中产生的有机酸，最终平衡pH值为4.6或更低的发酵食品
- 4.根据联邦肉类检验法和“家禽产品检验法”，根据美国农业部肉类和家禽检验计划持续检查加工的食

品

5.水活度（aw）为0.85或以下的食物

6.未经热处理的食物

7.没有包装在密封容器中的食物

8.食物在冷藏下储存，分配和零售

9.番茄和番茄制品的最终平衡pH值小于4.7

无花果，梨和菠萝，或它们的果汁，以及最终pH值高于4.6且水分活度大于0.85的任何产品被认为是低酸食品。如果将它们热处理并包装在密封容器中，则应遵守LACF规定。如果无花果，梨或菠萝在加工前具有大于4.6的正常pH，并且酸化至平衡pH值为4.6或更低，则它们在酸化食品法规（21CFR 114）下受到管制。