

## 上海食品流通证里说的冷藏冷冻食品指的是哪些食品

产品名称	上海食品流通证里说的冷藏冷冻食品指的是哪些食品
公司名称	上海欣度财务咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市浦东新区陆家嘴商城路738号胜康廖氏大厦2509室
联系电话	021-50862528 18201850134

## 产品详情

### 上海食品流通证里说的冷藏冷冻食品指的是哪些食品

实施食品生产许可证管理的速冻食品包括速冻面米食品和速冻其他食品。

速冻面米食品：

是指以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅（辅）料，经加工成型（或熟制）后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的各种面、米制品。根据加工方式速冻面米食品可分为生制品（即产品冻结前未经加热成熟的产品）、熟制品（即产品冻结前经加热成熟的产品包括发酵类产品及非发酵类产品）。

速冻其他食品：

是指除速冻面米食品外，以农产品（包括水果、蔬菜）、畜禽产品、水产品等为主要原料，经相应的加

工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。速冻其他食品按原料不同可分为速冻肉制品、速冻果蔬制品及速冻其他制品。

速冻是将预处理的食物放在-30 ~ -40 的装置中，在30分钟内通过最大冰晶生成带，使食品中心温度从-1 降到-5 ，其所形成的冰晶直径小于100 μ m。速冻后的食品中心温度必须达到-18 以下。

速冻食品的申证单元为2个，即速冻面米食品和速冻其他食品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称及申证单元，速冻面米食品应注明加工方式，速冻其他食品要注明其相应的产品品种，即速冻食品[速冻面米食品(生制品、熟制品)、速冻其他食品(速冻肉制品、速冻果蔬制品、速冻其他类制品)]。企业具备了生产熟制品的能力，也可以生产同种产品的生制品。

## 一、冻干食品的优点：

1.1、食品干燥是在低温(-40 ~ -60 )下进行，并且处于高真空状态。因此，对高热敏性和极易氧化食品原料的干燥很适用，可以有效保持新鲜食品原料的色、香、味及营养成分。例如：菠菜中的维生素晒干后仅剩7%，而冻干多达94%。

1.2、冻干产品不会丧失其原有的固体骨架结构，形状不易发生变化，而且具有高效的速溶性和复水性。食品复水后的外观和形态及口味等都没有发生太大的变化，复水率高达90%以上。

1.3、冻干食品采取真空或充氮的方式进行包装，且避光保存，因此，保质期较长，易于食品的保藏。

1.4、在升华干燥过程中，物料中溶于水中的可溶性物质不会发生向表面迁移，而是就地析出，因此，可有效地避免物料表面营养成分的损失和表面硬化等现象。

## 二、冻干食品的缺点：

2.1、冻干产品加工工艺相比传统高温烘干的操作复杂，工艺流程长一般分为：前处理、预冻、速冻、升华、解析和后处理6个流程，需要通过设备厂家的培训操作。

### 2.2、食品冻干设备

相比传统高温烘干机的价格高，投资大，由干燥室、制冷系统、真空系统、加热系统和控制系统等设备组成。

柒上海欣度财务