

酱腌菜食品许可证办理成都启先咨询为您提供服务

产品名称	酱腌菜食品许可证办理成都启先咨询为您提供服务
公司名称	成都启先企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	启先:食品生产许可证 1:食品许可证 2、:生产许可证
公司地址	四川省成都市天府新区华阳街道祥鹤四街517号 中海创客大厦1811号
联系电话	028-85694307 17364848696

产品详情

调味、腌制、密封、杀菌等工序。酱腌菜是指以新鲜蔬菜为原料，经清洗、腌制、切分、

基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

原料预处理或腌制菌盐渍、包装渍、酱渍等） 整理（淘洗、晾晒、压榨、调味、发酵、后熟）

（二）关键控制环节。

1. 原辅料预处理：将霉变、变质、黄叶剔除。
2. 后熟：掌握适宜时间，避免腌制时间不当导致亚硝酸盐超标。
3. 灭菌:主要控制灭菌的温度及灭菌的时间以及包装容器的清洗和灭菌。
4. 灌装：注意灌装时样品不受污染。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超范围或超量使用。
2. 亚硝酸盐超标。
3. 微生物指标超标。