

食品出口检测认证：酱油产品如何通过办理FDA认证问题介绍

产品名称	食品出口检测认证：酱油产品如何通过办理FDA认证问题介绍
公司名称	深圳市实测通技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	测试周期:5-7天 寄样地址:深圳宝安 价格费用:电话详谈
公司地址	深圳市罗湖区翠竹街道翠宁社区太宁路145号二单元705
联系电话	17324413130 17324413130

产品详情

酱油是中国传统的液体调味品。制作时用大豆、脱脂大豆、黑豆、小麦或麸皮，加入水、食盐酿造而成。

酱油厨房调味产品出口美国需要进行FDA食品注册。也就是国人通常习惯称呼的FDA认证。酱油出口美国需要办理FDA认证。美国食品和药物管理局发布了一项*终规则，为发酵和水解食品，或含有发酵或水解成分的食品，以及带有“无麸质”声明的食品制定合规要求。该规则适用于酱油、酸奶、酸菜、泡菜、奶酪和绿橄榄等食物。蒸馏食品，例如蒸馏醋，也包含在*终规则中。酱油是否可以贴上“无麸质”标签或用作“无麸质”声称产品的成分？这取决于酱油的成分和加工工艺，酱油是通常由大豆和小麦的混合物发酵制成的食品。然而，有些酱油不是用小麦制成的。一般来说，当酱油是由大豆和小麦，或任何其他含麸质谷物制成时，它可能不带有“无麸质”声明。如果酱油不是用小麦或任何其他含麸质谷物制成的，那么它可以带有“无麸质”声明。此外，如果酱油是使用含麸质谷物制成的，该谷物经过加工以去除麸质，导致在发酵过程之前存在少于 20 ppm 的麸质，那么它可以带有“无麸质”声明。以这种方式生产的酱油也可以用作带有“无麸质”声明的食物的成分。与其他食品一样，如果酱油是用经过加工去除麸质的小麦制成的，带有“无麸质”声明，并在成分表或单独的“含有小麦”声明中声明“小麦”，那么它还必须符合 21 CFR 101.91(b)(3) 中的免责声明要求，表明小麦经过加工使食品符合 FDA 对“无麸质”食品的要求。根据FDA：1、小麦淀粉被考虑和成分处理以去除面筋。2、发酵不被视为去除麸质的过程。3、水解不被视为去除面筋的过程。酱油FDA认证办理流程：1、咨询---申请人提供产品资料图片或通过描述说明所需要申请FDA的产品；2、报价---根据申请人提供的产品信息，申请方报价；3、协议---申请方确认报价后填写申请表、签订服务协议；4、选择美国代理人（中拓检测可以提供）；5、准备企业英文信息和产品英文信息；6、进行FDA注册注册；7、注册成功，获得美国FDA注册号。酱油出口美国做FDA注册，酱油FDA认证如何办理，欢迎来咨询中拓检测，中拓检测有着丰富的FDA注册经验

, 为您提供一站式FDA注册技术服务。