

面条FDA认证|面粉类食品FDA认证怎么做？

产品名称	面条FDA认证 面粉类食品FDA认证怎么做？
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

面条不仅是中国人的喜爱，也是很多其他国家的人们主食。粉面类产品出口美国需要做[FDA认证注册](#)。下面由中拓[检测](#)，为各位讲解一下有关面条做美国[FDA认证注册](#)的相关事宜。

[美国进口面条要求](#)

根据美国联邦食品，药品和化妆品法案中包含的美国法律的规定，旨在引入美国州际贸易的食品进口商有责任确保产品安全，卫生，并根据美国要求贴上标签。（所有进口食品都被认为是州际贸易。）根据法律，FDA未授权批准，认证，许可或以其他方式制裁个别食品进口商，产品，标签或货物。只要生产，储存或以其他方式处理产品的设施在FDA注册，并且向FDA提供进货的事先通知，进口商可以在未经FDA事先批准的情况下将食品进口到美国。

进口食品在美国入境口岸进口时需要经过FDA检验。如果发现货物不符合美国要求，FDA可以扣留提供进口产品的货物。进口和国产食品必须符合美国相同的法律要求。

[面条产品FDA认证注册标准](#)

(a) 面条产品是一类食品，每种食品都是通过干燥由面粉，硬质小麦粉，粉末，面粉或其中两种或多种的任何组合形成的面团形成的单位，用液体蛋，冷冻蛋，干燥而制备的。鸡蛋，蛋黄，冷冻蛋黄，干蛋

黄，或这些中两种或多种的任何组合，含或不含水，含或不含一种或多种（a）（1）至（4）段所述的任选成分本节包括：

（1）洋葱，芹菜，大蒜，月桂叶或其中任何两种或更多种，其量与食物的季节相同。

（2）盐，以食物的季节量。

（3）口香糖，其量使得由其衍生的蛋白质与来自粗面粉，硬质小麦粉，淀粉，面粉或所用这些的任何组合的蛋白质一起，不超过成品食品重量的13%。

（4）浓缩的单硬脂酸甘油酯（含有不少于90%的单酯），其里不超过成品重量的3%。

通过“官方分析化学家协会的官方分析方法”（第13版）中规定的方法测定，成品面条产品含有不少于总固体的87%。（1980），在第14.133节中，标题为真空炉方法-官方*终行动”，该文献通过引用结合到本文中。面条产品的总固体含有不少于蛋黄或蛋黄固体重量的5.5%。

粉面类产品出口美国是要做FDA认证注册，避免到时无法清关，以及遇到其他不必要的麻烦。

更多关于[面食类FDA认证注册](#)、[面食类FDA认证注册流程](#)、[面食类FDA认证注册周期](#)、[面食类FDA认证注册费用](#)等相关资讯，欢迎来电咨询[中拓检测](#)，我们将竭诚为您提供一站式[美国FDA认证注册](#)服务。

直接联系：[【中拓检测】](#)