

酸性罐头类食品FDA注册(FCE/SID)详细介绍

产品名称	酸性罐头类食品FDA注册(FCE/SID)详细介绍
公司名称	深圳市贝华检测技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	检测周期:5--7天 送样地址:深圳宝安 检测认证费用:电话咨询，根据产品评估
公司地址	深圳市宝安区新安街道布心社区74区布心二村商住楼6栋三单元503
联系电话	18824158163 18824158163

产品详情

酸化食品FDA注册介绍：

所有商业酸化和低酸罐头食品加工者位于美国 and 所有加工酸化或低酸罐头食品出口到美国的其他国家的加工者必须向美国食品和药物管理局登记。加工厂还必须提交含有每一种酸化和低酸罐头食品的预定工艺信息的工艺备案表，并必须符合“联邦食品、药品和化妆品法”和“公平包装和标签法”的所有其他要求。进口商、批发商、分销商、经纪人等被排除在注册要求之外。

商业加工者在首次从事酸化食品(AF)或低酸罐头食品(LACF)的制造、加工或包装时，应向食品和药物管理局登记和归档信息，包括机构名称、主要营业地点、进行加工的每个机构的地点、加工方法以及在每个机构中如此加工的食品清单(21 CFR 108.25(C)(1)和21 CFR 108.35(C)(1))。

从事AF加工的商业处理器应使用fda

2541e表向食品和药物管理局提供关于每个容器大小的每种酸化食品的预定工艺的信息(21 CFR 108.25(C)(2))，使用fda 2541d、2541f或fda

2541g进行工艺归档的类似要求适用于制造、加工或包装LACF(21 CFR 108.35(C)(2))的商业处理器。

酸化食品定义：

酸化食品是一种低酸食品，其中添加酸或酸性食品的目的是将pH降至4.6或以下的成品平衡pH值。它的水活度大于0.85，在非冷藏条件下储存和分配。

低酸罐头食品(LACF)/酸化食品(AF)介绍：

1.LACF和AF的定义：

低酸罐头食品(LACF)是指成品平衡pH大于4.6，水活度大于0.85的任何食品(酒精饮料除外)，不包括番茄和番茄制品，其成品平衡pH值小于4.7。

酸化食品(AF)是添加酸或酸性食品的低酸性食品，其成品平衡pH值为4.6或以下，水活度(A_w)大于0.85。

2.如何判断产品是否为LACF/AF：

产品是在室温下储存的吗？

该产品是否包装在密封(密封)容器-金属罐，玻璃瓶/罐，塑料瓶/罐，层压袋，塑料袋？

成品的水活度是否大于.85？

产品的初始pH值是否大于4.6？

如果您对上述所有问题的回答是肯定的，您的产品似乎是LACF或AF。

3.哪些产品被排除在LACF/AF法规之外？

酒精饮料

碳酸饮料

果酱、果冻和防腐剂如果符合21 CFR 150的定义

发酵食品(受某些微生物作用的低酸食品，它们在生长过程中产生酸，并将食物的pH降低到4.6或以下(即一些绿色橄榄、泡菜和泡菜)。

4.如果你有一个LACF/AF-要求是什么？

每个LACF/AF生产现场必须注册他们的工厂。FDA将发放每个网站的食物罐公司编号(FCE号码)。然后，处理器必须为每个产品和产品样式以及所有LACF/AF的每个容器大小提交一个单独的调度进程(SID)。

酸化低酸罐食品举例：

- 1.低酸性食品罐类，如：多数蔬菜、蘑菇、金枪鱼、椰汁等罐食品。
- 2.酸化食品类，像国内的腌制食品、泡菜等多属此类。

表格及说明提交文件机构登记和程序备案：

第21章，“联邦条例法典”

21 CFR

第21章，食品和药物管理局。

21 CFR 108

酸化食品.包装在密封容器中的低酸食品的热处理.

21 CFR 110

目前在制造、包装或保存人类食品方面的良好生产实践。

21 CFR 113

经过热加工的低酸食品，包装在密封的容器里。

21 CFR 114

酸化食品。