

《绿色食品 食品添加剂实用技术手册（绿色食品 标准解读系列）》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2016年03月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787109214385

内容简介

张志华、陈倩主编的《绿色食品食品添加剂实用技术手册》主要介绍了食品添加剂的定义、功能类别；国内外食品添加剂使用标准；《绿色食品 食品添加剂使用准则》（NY / T392—2013）的解读；为符合尽量不用或少用食品添加剂的原则，绿色食品生产的工艺具有一定的科学性、先进性和实用性。本书可供农业技术推广人员、绿色食品生产从业人员及涉农院校有关专业师生参考。

目录

序

前言

第1章 食品添加剂概述

1.1 食品添加剂定义

1.2 食品添加剂分类

1.3 国内外食品添加剂使用标准

第2章 《绿色食品食品添加剂使用准则》解读

2.1 前言

2.2 引言

2.3 范围

2.4 术语和定义

2.5 食品添加剂使用原则

2.6 绿色食品生产中食品添加剂使用规定

2.7 绿色食品生产中禁止使用的食品添加剂 序前言第1章 食品添加剂概述 1.1

食品添加剂定义 1.2 食品添加剂分类 1.3 国内外食品添加剂使用标准 第2章

《绿色食品食品添加剂使用准则》解读 2.1 前言 2.2 引言 2.3 范围 2.4 术语和定义

2.5 食品添加剂使用原则 2.6 绿色食品生产中食品添加剂使用规定 2.7

绿色食品生产中禁止使用的食品添加剂第3章 绿色食品生产及其食品添加剂使用 3.1

绿色食品分级 3.2 绿色食品初级农产品生产 3.3 绿色食品加工产品生产 附录

绿色食品 食品添加剂使用准则（NY / T 392—2013） 主要参考文献

[显示全部信息](#)

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)