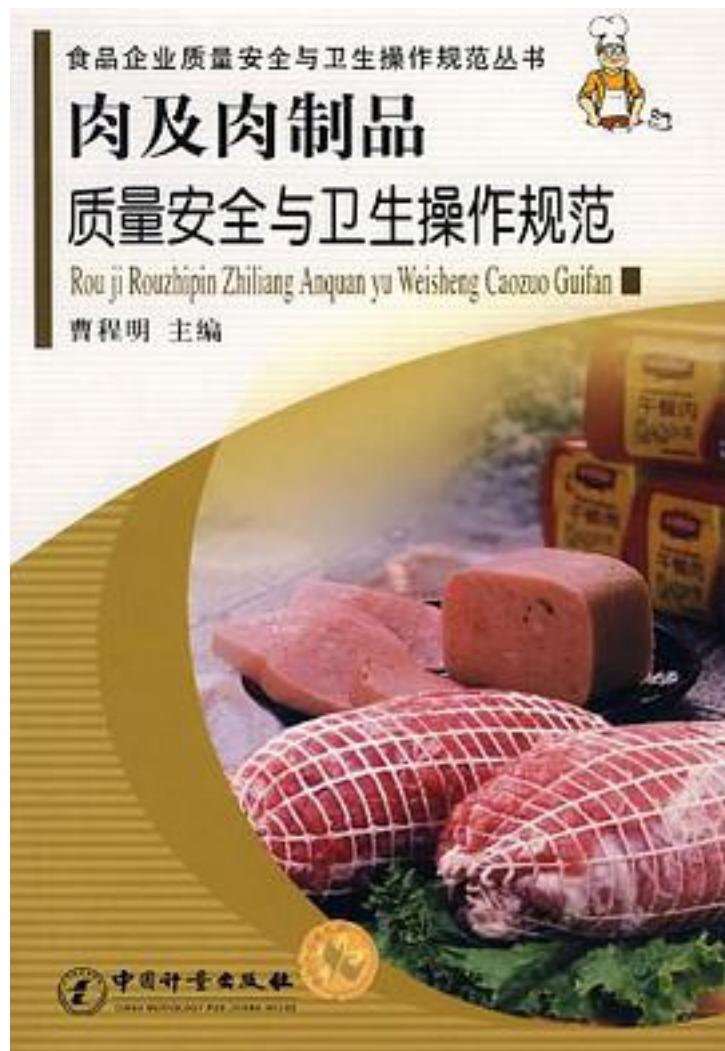


肉及肉制品质量安全与卫生操作规范



[肉及肉制品质量安全与卫生操作规范 下载链接1](#)

著者:曹程明 编

出版者:

出版时间:2008-2

装帧:

isbn:9787502627751

《肉及肉制品质量安全与卫生操作规范》主要介绍了肉及肉制品的质量安全与卫生操作规范，内容包括：各种质量保证体系介绍，肉及肉制品的加工工艺及关键控制过程、卫生标准操作规范要求、生产质量安全管理典型示例及相关知识和信息。《肉及肉制品质量安全与卫生操作规范》可供从事肉类产品生产与加工的科研人员、企业技术和管理人员参考使用，也可供技术监督系统生产安全管理和审核人员参考，还可作为高等院校食品科学相关专业的食品安全基础知识参考教材。

作者介绍:

目录:

[肉及肉制品质量安全与卫生操作规范 下载链接1](#)

标签

评论

[肉及肉制品质量安全与卫生操作规范 下载链接1](#)

书评

[肉及肉制品质量安全与卫生操作规范 下载链接1](#)