a

广西XX大学XX学院

课程设计报告

课程名称：

课题名称：碳酸饮料雪碧生产中 HACCP 体系的建立

指导教师：

班　　级：

姓　　名：

学　　号：

成绩评定：

指导教师签字：

1 综 述

1.1 产品介绍

雪碧饮料是饮用水、甜味料、酸味料等配置而成的含有二氧化碳气体的大众化饮料。因其口味独特，可以解暑止渴，消除疲劳，使人心情愉快，深受人们的喜爱。目前，碳酸饮料是我国软饮料工业中最主要的产品之一， 2005年，中国共计生产碳酸饮料771万吨，同比增长20.82%，在全国软饮料总产量中占居第二。碳酸饮料已经成为人们生活中重要的消费品。

1.2 生产过程中的危害

雪碧饮料包装选用玻璃瓶，从节约资源、成本以及减少环境污染的角度考虑，一般都是回收使用。而粘附有饮料的回收玻璃瓶在流通领域中易受污染，尤其是国内市场上一般消费者饮用后未用水冲洗，或者将瓶作为它用，又由于玻璃瓶为易碎产品，在生产过程中的玻璃渣易掉入饮料中对人体造成伤害。

1.3 HACCP 体系的介绍

HACCP 体系是 Hazard Analysis Critical Control Point 的英文缩写，表示危害分析的临界控制点。HACCP 是对可能发生在食品加工环节中的危害进行评估，进而采取控制的一种预防性的食品安全控制体系。近30年来，HACCP 已经成为国际上共同认可和接受的食品安全保证体系，主要是对食品中微生物、化学和物理危害的安全进行控制。近年来政府及消费者对食品安全性的普遍关注和食品传染病的持续发生是 HACCP 体系得到广泛应用动力。

1.4 HACCP 在生产中的应用

碳酸饮料的生产工艺要求严格，任何一个工艺不遵守操作规范，都将会影响其产品的质量。但由于中国碳酸饮料监测工作起步晚，加之碳酸饮料品种复杂多

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/118021005053006027