

20xx

# 白酒生产安全



1

原辅材料控制

2

生产工艺控制

3

添加剂使用控制

4

食品安全标准贯彻

5

人员培训和管理

6

检验检测和记录

7

生产工艺控制6

8

追溯体系建立

# 白酒生产安全



白酒是一种以高粱、玉米、小麦等为原料，经过发酵、糖化、蒸馏、陈酿等复杂工艺制成的传统酒类

白酒生产过程中的食品安全问题，直接影响到产品的质量和消费者的健康

下面将从以下几个方面探讨白酒生产过程中的食品安全问题

CHAPTER 1

# 原辅材料控制

---



# 原辅材料控制



白酒生产所需的主要原料包括高粱、玉米、小麦等谷物，这些原料的质量直接影响到白酒的生产质量和食品安全



为确保原料的安全和可靠，白酒生产企业需要建立严格的供应商审核和原料采购标准，包括对原料的产地、种植方式、农药使用量等信息的详细了解 and 把控



此外，对于辅料如麸皮、-等的采购，同样需要对其质量、卫生条件等进行全面控制


CHAPTER 2

# 生产工艺控制


---




# 生产工艺控制




白酒的生产工艺复杂且涉及多种参数，如发酵时间、糖化温度、蒸馏温度等



这些工艺参数的控制不仅影响到白酒的口感和品质，也直接关系到食品安全



例如，发酵过程中若温度和时间控制不当，会导致有害微生物的滋生，从而产生有害物质；蒸馏过程中若温度过高，会使酒体中的甲醇含量增加，对人体健康产生威胁



因此，白酒生产企业需严格控制生产工艺参数，并定期对各项工艺指标进行检测和调整，确保产品质量和食品安全

CHAPTER 3

# 添加剂使用控制





## 添加剂使用控制



● 为了调整白酒的口感、颜色等指标，部分白酒生产企业会使用一些添加剂，如甜蜜素、糖精钠、色素等

● 然而，过量或不规范使用添加剂会对人体健康造成潜在危害

● 因此，白酒生产企业应严格遵守国家相关法律法规，对使用的添加剂进行详细登记和规范使用，确保产品中的添加剂含量符合标准要求

● 同时，对于不使用添加剂的白酒生产企业，也需要对其生产工艺进行调整和优化，以达到相同的效果

CHAPTER 4

# 食品安全标准贯彻

---



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/397114056064006111>