

2023年发酵实训总结 香精配料转正工作总结(汇总5篇)

总结是指对某一阶段的工作、学习或思想中的经验或情况加以总结和概括的书面材料，它可以明确下一步的工作方向，少走弯路，少犯错误，提高工作效益，因此，让我们写一份总结吧。总结怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

发酵实训总结 香精配料转正工作总结篇一

1. 流化床：在一个设备中，将颗粒物料堆放在分布板上，当气流由设备下部通入床层，随着气流速度加大到某种程度，固体颗粒在床内就会产生沸腾状态，这种床层就称为流化床。

2. 喷雾干燥：将液态食品物料通过机械的作用，分散成雾一样的细小液滴，使其表面积大幅度地增加，当被分散的细小液滴在与热空气的接触中，水分瞬间就被除去。

3. 气蚀：是对泵的一种损坏现象，主要原理：泵壳入口处的真空区的低压等于液体的饱和蒸汽压，液体中产生了气泡，气泡破裂，留下的空间被高速流动的液体占据，形成冲击振荡，对叶片等造成损伤。

4. 气缚：泵壳内的真空压力不足以把液体吸收泵壳内的一种现象，其主要现象和原理：离心泵在启动前未充满液体，则泵壳的空气所产生的离心力很小，此时在吸入处所形成的真空不足以将液体吸入泵内，不能输送液体。

：是指在不拆卸，不挪动机械设备的情况下，利用清洗液在封闭的清洗管线中流动冲刷及喷头喷洗作用，对输送食品的管线及与食品接触的机械表面进行清洗。

6. 液体流型：在叶轮的旋转作用下，把机械能传给液体在叶轮附近区域的液流中造成涡动，同时产生一股高速液流推动液体沿着一定途径在容器内作循环流动，这种流动称为液体流型。

2. 食品机械材料为什么要进行表面处理，常用的表面处理方法有哪些？

方法：喷涂，涂装，电镀，刷镀，化学镀，气相沉积，激光处理

5. 离心泵的工作原理

由进料口进入清洗槽内的原料，首先在两个转动刷辊产生的涡流中得以清洗，同时，由于两个刷辊间隙较窄，故其间的水流有较高流速从而使该压力降低，被清洗物料在压力差和刷辊摩擦作用下通过刷辊，进一步得到刷洗，而后，被清洗物料在出料翻斗中又经高压水得到进一步喷淋清洗。

8. 重量分级机工作原理

移动秤在非称重位置上时，物料重量靠小轨道支持，使移动秤杠杆保持水平。当移动秤到达固定秤处进行称重即与小轨道脱离时，这时移动秤的杠杆与固定秤的分离针相接触，物料和砝码在移动秤杠杆的两端，通过比较，若物料重量大于设定值，则分离针被抬起，料盘随杠杆转动而翻转，物料被排放在接料槽。如果果实重量小于测量设定值，则移动秤继续前移，经过分离针，进入控制滑道，移向下一个计量点。物料由重到轻按固定秤数量而分成若干等级。

9. 色选机的工作原理

贮料斗中的物料由振动喂料器送入通道成单行排列，依次落入光电检测室，从电子视镜与比色板之间通过，被选颗粒对

光的反射及比色板的反射在电子视镜中相比较，颜色的差异使电子视镜内部的电压改变，并经放大，如果信号差别超过自动控制水平的预置值，即被存贮延时，随机驱动气阀，高速喷射气流将物料吹送入旁路通道，而合格品流经光电检测室时，检测信号与标准差别微小，信号经处理判断为正常，气流喷嘴不动作，物料进入合格品通道。

10. 蝶式离心机的工作原理

滤浆由滤框上方通孔进入滤框空间，固体颗粒被滤布截留，在框内形成滤饼，滤液则穿过滤饼和滤布而流向两侧的滤板，然后沿滤板的沟槽向下流动，经滤板下方的通孔排出，洗涤液由洗涤滤板上方进入穿过两层滤布和整个滤饼层，从相间的滤板下方流出，卸开板框除去滤饼，清理组装再工作。

吸干，与吸走滤液的真空凹槽相通，残留滤液被吸干

洗涤，喷头喷水洗滤饼，格式接通吸走洗涤水的凹槽，真空吸走洗涤水

吹松，卸料 格室接通压缩空气的凹槽后由刮刀除滤饼

13. 卧篮式压榨机工作原理

从若干个喷嘴喷出的高速压缩空气气流将喂入的物料加速并形成紊流状，致使物料在粉碎室中相互高速冲撞，摩擦而达到粉碎。粉碎后的粉粒体随气流经环形轨道上升，由于环形轨道的离心力作用，使粗粉粒靠向轨道外侧运动，细粉粒则被挤往内侧。回转至分级器入口处时，由于内吸气流漩涡的作用，细粉粒被吸入分级器中分离而排出机外，粗粉粒则继续沿环形轨道外侧远离分级器入口处通过而被送回粉碎室中，再度与新输入物料一起进行粉碎。

15. 切丁机的工作过程

原料经喂料斗进入离心切片室内，在回转叶轮的驱动下，因离心力作用，迫使原料靠近机壳的内表面，同时回转叶轮的叶片带动原料在通过定刀片处时被切成片料。片料经机壳顶部出口通过定刀刀刃口向外移动。片料的厚度取决于定刀刃口和相对应的机壳内壁之间的距离，通过调整定刀片伸入切片室的深度，可调整定刀刃口和相对相对应的机壳内壁之间的距离，从而实现对于片料厚度的调整。片料在露出切片室机壳外后，随即被横切刀切成条料，并被推向纵切圆盘刀，切成立方体或长方体，并由梳状卸料板卸出。

16. 立式螺旋式混合机

物料加入料斗中，由垂直螺旋向上提升到内套筒的出口时，被甩料板向四周抛撒，物料下落到锥形筒内壁表面和内套筒之间的间隙处，又被垂直螺旋向上提升，如此循环，知道混合均匀为止，然后打开卸料门从出料口排料。

17. 搅拌器的行星传动

在传动系统中，内齿轮固定在机架上，当转臂转动时，行星齿轮受内齿轮，转臂的共同作用，既随转轴外端轴线旋转，形成公转，同时又与内齿轮啮合，并绕自身轴线旋转，形成自转，其合成运动形成行星运动。

18. 微波加热原理

交变电场直接作用于被干燥物料，物料内部的极性分子被极化称为偶极子，随着外加电场的高频交变，偶极子同时也会产生反复的极性变化，在偶极子反应极化运动时，分子间相互摩擦而发热把电场能转化为能量，从而使物料各处快速均匀地产生热量，使物料内部水分沸腾蒸发，水蒸气由内部移到外部而被除去，达到加热的目的。

21. 带式真空干燥机的工作过程 供料口位于钢带下方，由一

供料滚筒不断将浆料涂布在钢带的表面。涂在钢带上的浆料随钢带前移进入干燥器下方的红外线加热区。受热的料层因内部产生的水蒸气而膨松成多孔状态，与加热滚筒接触前已具有膨松骨架。料层随后经过滚筒加热，再进入干燥上方的红外线区进行干燥。干燥至符合水分含量要求的物料在绕过冷却滚筒时受到骤冷作用，料层变脆，再由刮刀刮下排出。

22. 冲压成型设备

拣分机构：将饼坯与余料在面坯输送带的尾端分离出来。

23. 旋转式压片机的压片过程

加料：下冲在加料斗下面时，粉粒填入模孔中，当下冲行至片重调节器的上面时略有上升，被刮粉器的最后一格刮平，将多余的粉粒推出。压片：下冲至下压轮的上面，上冲行至上压轮的下面时，两者距离最小，这时膜孔内粉粒受压成型。推片：压片后，上下冲分别沿轨道上升，当下冲行至出片调节器的上方时，则将片推出膜孔，经刮粉器推开导入盛器中，如此反复进行。

24. 连续式糖果浇模成型机过程

注模成型装置的成型模盘安装在成型输送链上，成型过程中，首先由润滑剂喷雾器向空模孔内喷涂用于脱模的润滑剂，将已经熬制并混合，仍处于流变状态的糖膏定量注入模孔后，经冷风冷却定型，在模孔移动到倒置状态的脱模工作时，利用下方冷却气流进行冷却收缩并脱模，成型产品落到下方输送带上被连续送出。

发酵实训总结 香精配料转正工作总结篇二

第一条 为加强食品添加剂新品种管理，根据《食品安全法》和《食品安全法实施条例》有关规定，制定本办法。

第二条 食品添加剂新品种是指：

- (一) 未列入食品安全国家标准食品添加剂品种；
- (二) 未列入^v公告允许使用的食品添加剂品种；
- (三) 扩大使用范围或者用量的食品添加剂品种。

第三条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠。

第四条 使用食品添加剂应当符合下列要求：

- (一) 不应当掩盖食品腐败变质；
- (二) 不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷；
- (三) 不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；
- (四) 不应当降低食品本身的营养价值；
- (五) 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量；
- (六) 食品工业用加工助剂应当在制成最后成品之前去除，有规定允许残留量的除外。

第五条 ^v负责食品添加剂新品种的审查许可工作，组织制定食品添加剂新品种技术评价和审查规范。

- (一) 添加剂的通用名称、功能分类，用量和使用范围；
- (二) 证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件；
- (五) 标签、说明书和食品添加剂产品样品；
- (六) 其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料。

申请食品添加剂品种扩大使用范围或者用量的，可以免于提交前款第四项材料，但是技术评审中要求补充提供的除外。

(二)生产企业所在国(地区)有关机构或者组织出具的对生产企业审查或者认证的证明材料。

第八条 申请人应当如实提交有关材料，反映真实情况，并对申请材料内容的真实性负责，承担法律后果。

第九条 申请人应当在其提交的本办法第六条第一款第一项、第二项、第三项材料中注明不涉及商业秘密，可以向社会公开的内容。

食品添加剂新品种技术上确有必要和使用效果等情况，应当向社会公开征求意见，同时征求质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理、工业和信息化、商务等有关部门和相关行业组织的意见。

对有重大意见分歧，或者涉及重大利益关系的，可以举行听证会听取意见。

反映的有关意见作为技术评审的参考依据。

第十条 \hat{v} 应当在受理后60日内组织医学、农业、食品、营养、工艺等方面的专家对食品添加剂新品种技术上确有必要性和安全性评估资料进行技术审查，并作出技术评审结论。对技术评审中需要补充有关资料的，应当及时通知申请人，申请人应当按照要求及时补充有关材料。

必要时，可以组织专家对食品添加剂新品种研制及生产现场进行核实、评价。

需要对相关资料和检验结果进行验证检验的，应当将检验项目、检验批次、检验方法等要求告知申请人。安全性验证检

验应当在取得资质认定的检验机构进行。对尚无食品安全国家标准检验方法标准的，应当首先对检验方法进行验证。

第十一条 食品添加剂新品种行政许可的具体程序按照《行政许可法》和《卫生行政许可管理办法》等有关规定执行。

第十二条 根据技术评审结论^{□^v^}决定对在技术上确有必要性和符合食品安全要求的食品添加剂新品种准予许可并列入允许使用的食品添加剂名单予以公布。

对缺乏技术上必要性和不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

对发现可能添加到食品中的非食用化学物质或者其他危害人体健康的物质，按照《食品安全法实施条例》第四十九条执行。

第十三条 ^{^v^}根据技术上必要性和食品安全风险评估结果，将公告允许使用的食品添加剂的品种、使用范围、用量按照食品安全国家标准的程序，制定、公布为食品安全国家标准。

(一) 科学研究结果或者有证据表明食品添加剂安全性可能存在问题的；

(二) 不再具备技术上必要性的。

对重新审查认为不符合食品安全要求的^{□^v^}可以公告撤销已批准的食品添加剂品种或者修订其使用范围和用量。

第十五条 本办法自公布之日起施行。

发酵实训总结 香精配料转正工作总结篇三

随着中秋节这一中华民族传统节日的到来，许多商家瞄准中

秋商机，围绕月饼和其他中秋礼品做足文章。我们立足于“稻香村”这一糕点龙头企业，抓住中秋节这一有利时机，力图实现品牌月饼促销新形式的发展，制定这一促销策划设计。

二、促销目标：

- 1、以中秋月饼的消费来带动卖场的销售，以卖场的形象激活月饼的销售。团圆月，团圆情，“稻香村月饼”送家中。
- 2、通过中秋大使送礼时的良好言行感染客户，提升企业形象。
- 3、为顾客提供便利，吸引更多的顾客群。
- 4、为顾客传达情感。
- 5、以此活动为基本，可延伸到其它节日中使用，如圣诞或元旦等。
- 6、增加企业竞争手段，做出差异。

三、商品促销环境分析：

(一)宏观的市场因素对企业有很大影响，而且这种影响因素企业无法控制。企业只能研究宏观环境及其变化，寻找对自己有利的机会，才能占领市场，获得较大的经济利益。

宏观环境因素主要有：

- 1。人口因素：中秋时节，合家团圆，消费者比较集中，有利于商品促销。
- 2。经济因素：金融危机之时，拉动内需，刺激消费。
- 3。社会和自然因素：中国人民重视这个传统的节日，在文化

气息的带动下，也掀起了一场消费风暴。

(二)“顾客就是上帝”，只有我们促销的产品满足了消费者的需要，赢得消费者的信赖，才能中秋时节，家人团聚，“稻香村月饼”给您带来幸福美满。

2. 消费者需要的服务水平：在竞争相对激烈的中秋月饼市场，消费者对产品追求物美价廉，稻香村月饼老字号已经有各种的市场优势。满足需要提高服务水平。

3. 消费者购买能力分析：消费者追求能够满足其最大需求又物美价廉的商品，我们促销立足于低价，优质，真正为顾客带来实惠，也适应了顾客的购买力。

4. 消费者消费环境分析：消费者在众多月饼促销活动中，选择的余地很大，我们会在促销过程中最大限度地提高促销环境，改善服务质量，是消费者在促销中真正感受双赢。

(三)现代社会是竞争社会，“中秋节月饼”的竞争将会更加激烈，只有打败了竞争者，才能使我们“稻香村月饼”有更大的销售量，获得更大的利润。

1. 竞争者的策略：在同一时期，利用各种方式进行促销，如商场促销，超市促销，与其他产品绑定在一起进行促销。

2. 竞争者的目标：进一步扩大品牌效应，提高销售利润。

3. 竞争者的优势和劣势：优势是拓展范围广；劣势是手段单一，成本高，运输不便。

4. 竞争者的反应模式：有完整的服务机构，各部门有效配合，能及时满足消费者的需求，接受消费者的反馈意见。

(四)内部环境分析

1. 资源：能与厂家及时联络货源，不会造成商品堆积或脱销。
2. 竞争力：质优价廉：运输方便：团队合作能力较强，服务手段多样化。
3. 物流输出输入：运输方便，基本“零库存”。
4. 生产运营：流水作业，保证质量，高效生产。

四. 广告分析：

1. 广告目标：通过较大规模的广告宣传，实现促销活动的真实化和广泛化。
2. 广告费用：1000元
3. 广告信息：宣传品牌，提高影响力，扩展销售渠道，增加销售量。
4. 广告媒体：报纸和宣传单
5. 广告效果评价：在节日期间达到促销目的，在消费者心里树立稻香村品牌意识；进一步宣传稻香村老字号企业文化！

五、具体促销方案：

1. 人员推销

区、生活区等人流相对集中地方进行上门推销；通过组织参加展销会、订货会等进行会议推销；通过商店的营业员向光临顾客销售商品进行柜台推销。

2. 超市促销

在__市四所大型超市促销，选择专门的促销区域，具体如下

活动第一天买够100元，凭购物小票赠送中秋团圆大礼包；买够10盒赠价值20元精美小礼品一个活动第二天买够200元，凭购物小票送价值88元的精美中秋送礼套包，买一箱(50盒)送10盒，赠送礼品盒活动第三天，活动现场抽奖。买够100元凭购物小票参与抽奖，17% 中奖概率，中奖奖品是价10盒精美稻香村月饼。

3. 宣传册发到居民区、各商业区、学校等人流相对集中的地方

4. 报纸

选择《莲池周刊》媒体进行三天宣传

六、部门协调工作：

一、部门分组情况：

促销组：

组长：销售部副经理

组员：销售部成员

宣传工作组：

组长：广告部副经理

组员：广告部成员

货物采购工作组、促销工作组：

组长：采购部副经理

组员：采购部成员

货物配送组、余货处理工作组：

组长：配送部副经理

组员：配送部成员

安保应急小组：组长：安监部副经理

组员：安监部成员

总结工作组：组长：办公室副主任

组员：办公室成员

二、各职能小组及分工：

1、宣传工作组：促销的宣传工作由广告部组成宣传工作组负责，包括前期的广告宣传工作，活动时期的促销工作以及活动后期的宣传物整理工作。

2、货物采购工作组：促销产品的采购工作由采购部组成采购工作组负责，货物采购工作最多以天为周期，每天的采购标准、采购数量、采购品质质量检验以及与相关厂商协调工作均由该小组分工合作，保证采购品的质量和按时供应。

3、货物配送工作：促销产品的货物配送工作由货物配送部组成货物配送小组负责，货物采购工作结束后，由配送工作组及时快速地将货物进行分类、拣选、包装、装箱和运输工作，保证已采购好的货物能够及时地到达制定促销地点进行促销。

4、安保、货物整理及收银工作：该项工作由安检部组成安检工作小组负责，货物运输到指定促销地点后，由该小组及时进行产品的装卸、搬运，产品安检，确保促销产品安全、品质均无问题之后进行货物上架和整理工作，保证产品能够及时、快捷地被顾客感知和购买。

5、货物促销工作：该工作由宣传工作组负责，由促销工作主管安排促销员在指定的促销地点进行宣传促销工作，促销追求最大限度地利用现有资源进行促销，同时保证促销工作的合理有序地开展和管理，促销活动中的突发性事件由该组协调管理。

6、后期余货处理工作：该工作由货物配送工作组负责，主要处理促销后余货的整理、回收再利用和现场清理等工作，保证促销工作能够有始有终地完成。

7、促销总结工作：该工作由办公室负责，主要整理促销工作的资料，为本次促销做工作总结，总结经验，指出不足，为下一步组织销售及促销工作积累经验。

七、促销预算：

1. 成本预算

2. 销售预算

3. 收益预算

八、促销效果评估：

根据我们粗略预测，本厂商将达到预期的目标，预计日均销量在促销期间增长20%30%。

九、活动效果评估

1. 活动效果评估：

(1)通过中秋大使送礼时的良好言行感染客户，提升企业形象。

(2)促进销售活动的开展，扩大了影响面，提高了知名度，这些无疑对销售都起到了很好的促进作用，同时也增强了客户

的信心。

发酵实训总结 香精配料转正工作总结篇四

食品安全性课程教学基本要求（征求意见稿）

一、本课程的地位、作用和任务

食品安全性课程是高等学校食品科学与工程专业的重要基础课。学习本课程要求学生具备必要的食品科学和营养学基础知识。食品安全性课程从教学、科研和生产实际出发，以概述与食品安全有关的科学问题，阐述食品安全检测技术、食品掺伪检验、食品中有害成分测定、食品安全法规与标准等为主要内容。通过对本课程的学习，对于培养学生的科学思维能力、实验研究能力、科学归纳能力都有重要的作用。通过本课程的学习，使学生掌握有关食品安全性的基本理论知识、基本检测方法和基本试验技能。

二、本课程的教学基本内容与要求

（一）理论教学部分 1. 导论

（基本内容）

2. 环境污染对食品安全性的影响 （基本内容）

1) 环境污染与食品安全

2) 大气污染对食品安全性的影响 3) 水体污染对食品安全性的影响 4) 土壤污染对食品安全性的影响 5) 放射性物质对食品安全性的影响 3. 含天然有毒物质的食物（基本内容）

4. 膳食结构中的不安全因素 （可选内容）

- 1) 人体必需的营养素及功能 2) 人体正常膳食结构
- 3) 与膳食不平衡有关的疾病 4) 营养素间的协同与禁忌
5. 化学物质应用对食品安全性的影响

(基本内容) 1) 食品添加剂对食品安全性的影响 2) 农药残留对食品安全性的影响 3) 兽药残留对食品安全性的影响 4) 金属对食品安全性的影响 5) 硝酸盐、亚硝酸盐对食品安全性的影响 6) 其他化学污染物对食品安全性的影响 6. 生物性污染对食品安全性的影响 (基本内容)

7. 包装材料和容器对食品安全性的影响 (基本内容)

3) 纸和纸板包装材料的食品安全性问题

6) 食品包装材料化学污染物摄入量评价 8. 食品安全性的评价 (基本内容)

2) 食品标准的制订程序 3) 常用食品标准目录

10. 食品生产中的安全性与质量控制 (基本内容)

1) 良好操作规范[GMP]体系

2) 危害与关键控制点[HACCP]体系

11. 转基因食品的安全性评价与检测技术 (可选内容)

1) 转基因食品的安全性问题

2) 转基因食品的安全性评价与管理 3) 转基因食品的检测方法

12. 食品安全检测中的现代生物技术 (可选内容)

（二）实践教学部分

1. 会使用常用的仪器(如电子天平、pH计、分光光度计、原子吸收光谱仪、气相色谱仪等)。
2. 会应用常规的检测方法检测细菌总数、大肠菌群等。
3. 培养学生独立从事试验和初步的设计试验的能力，掌握和运用基本的食品安全检测方法。
4. 培养学生良好的实验习惯，树立实事求是和严肃认真的科学作风，根据实验数据和实验结果撰写实验报告，具有对实验结果进行分析和解释的能力。
5. 注意启发学生的创新思维，培养创新能力，安排综合性、设计性实验。

三、说明

1. “食品安全性课程教学基本要求”是食品安全性课程教学的指导性文件，是高等学校本科有关学生学习食品安全性课程达到合格标准的最低要求，是学校组织本课程教学（制定教学大纲、计划、编写教材等）的主要依据，也是进行食品安全性课程教学质量评估的重要依据。
2. “食品安全性课程教学基本要求”理论教学部分中的基本内容为要求学生理解、掌握的内容。
3. “食品安全性课程教学基本要求”只提出了教学内容的基本内容和可选内容，对于课程内容体系、教学方法、教学环节等，学校可以自主安排。亦可补充认为必要的以及新的内容，或按教学内容整合成新的课程，以利于进行各种教学改革尝试，形成各校的特色。

4. 课程学时建议

5. 在课堂讲授、实验课与课外练习等教学环节中，应注意贯彻理论练习实际的原则，并注意学生能力的培养。根据本课程的特点，必须严格要求学生掌握一定的分析检测方法。

发酵实训总结 香精配料转正工作总结篇五

一、为加强食品添加剂卫生安全管理，防止食品污染，保护就餐者的利益，根据国家规定，结合我中心具体情况，制定本管理制度。

二、食品添加剂必须由中心统一采购，所购的产品包装及说明书上必须有“食品添加剂”字样标示，其包装或说明书上应按规定标出品名、产地、厂名、生产日期、保质期限、批号、主要成分、食用或使用等方法。

（一）常用食品添加剂。如食用盐、食用碱、酵母、味精、鸡精、天然调料等，这类食品添加剂只要按经验或口味食用都是安全的。

（二）专用食品添加剂。如葡萄糖内脂、拉面剂、蛋糕油、嫩肉粉，泡打粉等、这些食品添加剂，只要按说明书正确使用，也是安全的。

（三）控制使用的食品添加剂。以下食品添加剂允许使用，但使用单位首先要报请中心批准，在使用时严格按照说明书或国家规定的剂量、办法使用，在食品添加剂的外包装上必须有明显标记，要做到单独存放并有专人负责保管和控制使用剂量。

1、防腐剂，允许使用山梨酸及其钾盐，仅限糕点制作时使用。

2、甜味剂，允许使用甜叶菊苷，可用于任何食品制作，其甜度约为蔗糖的300倍。

3、食用色素，可以使用国家规定允许使用的食用天然色素和食用合成色素，允许在加工糕点时使用，不提倡在加工凉菜、酱制品中使用。

4、食用香精，可以使用国家规定允许使用的人工食用香精，允许在加工糕点时使用，不提倡在其他方面使用。

5、亚硝酸盐（亚硝酸钠）。亚硝酸盐是一种发色剂，加入肉制品中，可使肉色鲜红，我国规定亚硝酸盐（亚硝酸钠）可用于肉类制品，其最大使用量为克/千克，残留量以亚硝酸钠计，肉制品不得超过0.03克/千克。为严防残留量超标，腌制后的肉类要充分浸泡和漂洗。

四、严禁使用甲醛、硼酸、硼砂、吊白块等国家明令禁止使用的添加剂。