

食品规范情况说明书 (22)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

装瓶酱汁和调味品

许多食品服务运营部门对将其定制酱汁和调味品装瓶出售给顾客或其他食品厂感兴趣。例如自制蜂蜜芥末、沙拉酱和烧烤酱。在食品厂开始任何类型的加工之前，请务必联系当地公共卫生局。

餐厅可以通过三种方式生产这类零售产品：

选项 1:

产品冷藏，不密封，并标有 7 天保质期

- 1) 允许瓶装冷藏，在 41°F 下储存 7 天或更短时间，并注明日期
- 2) 经营者必须正确地为零售产品贴上标签。请记住，一些产品，如番茄酱，必须满足身份识别标准。
- 3) 无需其他规定（变更等）

使用许可的代加工厂来制作和包装产品可以帮您快捷地准备好零售产品。

选项 2:

产品经实验室检测证明为非潜在危险（非 PHF）食品，未密封，并具有实验室确定的使用截止日期

- 1) 经营者不能密封产品，必须提供经批准的食品检测实验室的产品 pH 值样本结果，并且 pH 值应证明产品为非 PHF 食品
- 2) 为避免食品酸化，经营者必须将所有产品保持在 41°F 以下，并贴上“保持冷藏”标签
- 3) 经营者必须向实验室提交样品，以确定产品的保质期
- 4) 产品必须正确标记才能分发。请记住，某些产品必须满足身份识别标准。

选项 3:

耐储藏的密封产品

- 1) 经营者需要为每种产品提供经批准的食品检测实验室的 pH 值和水活度样本结果
- 2) 经营者需要将配方、实验室结果、加工步骤和样品发送给

工艺主管部门进行评估

3) 如果产品被确定为酸化食品，经营者需要成功完成“优化工艺控制学习 (Better Process Control School)”，并根据 21 CFR 114 与 FDA 一起制定工艺计划，并联系 ODA。

如果产品确定不是酸化食品，则向 OHA 提交变更申请和实验室结果。



耐储藏的密封酱汁可能是酸化食品，并符合联邦要求。

访问我们的变更网页：<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>