

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Systémy managementu bezpečnosti potravin

Výrobce: Neuveden
Kód: TN005
Záruční doba:

Cena bez DPH: 3649.00 Kč
Cena s DPH: 3649 Kč

Parametry

Označení normy: TN005 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Systémy managementu bezpečnosti potravin

Počet stran: 356

Vydáno: 2006-2008

Název: Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Systémy managementu bezpečnosti potravin

Detailní popis

Soubor norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe a systémy managementu bezpečnosti potravin obsahuje:

ČSN EN ISO 22000:2006 Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

ČSN P ISO/TS 22004:2006 Systémy managementu bezpečnosti potravin - Návod k použití ISO 22000:2005

ČSN EN ISO 22005:2008 Sledovatelnost v krmivovém a potravinovém řetězci - Obecné zásady a základní požadavky na návrh a uplatnění systému

ČSN 56 9601:2006 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Mléko a mléčné výrobky

ČSN 56 9602:2006 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich

ČSN 56 9603:2012 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Vejce a vaječné výrobky

ČSN 56 9604:2006 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Sterilovaná zelenina a ovoce

ČSN 56 9605:2007 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Hluboce zmrazené potraviny - Základní požadavky

ČSN 56 9606:2007 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

ČSN 56 9607:2007 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Ovocné pomazánky

ČSN 56 9608:2008 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Mražené krémy a zmrzliny

ČSN 56 9609:2008 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace