



炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则 (2006版)

发布时间: 2020-11-25 14:47 信息来源: 食品生产司

一、发证产品范围及申证单元

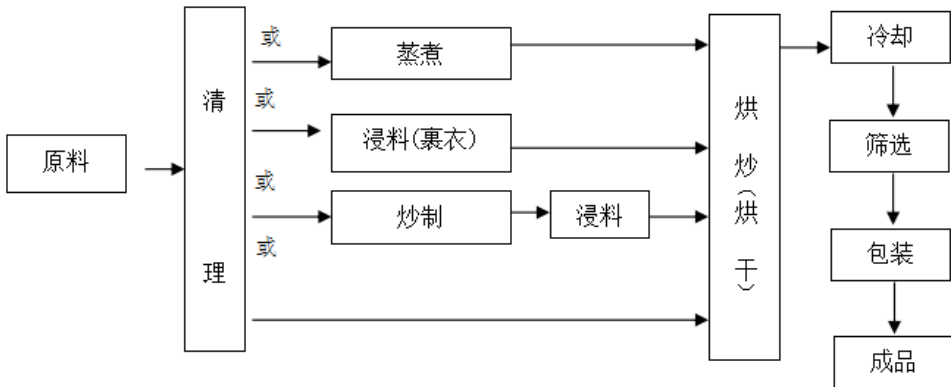
实施食品生产许可证管理的炒货食品及坚果制品包括以果蔬籽、果仁、坚果等为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制、烘烤（包括蒸煮后烘炒）、油炸、水煮、蒸煮、高温灭菌或其他加工工艺制成的包装食品。包括：烘炒类，如炒瓜子、炒花生等；油炸类，如油炸青豆、油炸琥珀桃仁等；其他类，如水煮花生、果仁或坚果类糖炒制品（糖炒花生、糖炒瓜子仁等）、核桃粉、芝麻粉（糊）、杏仁粉等。申证单元为1个，即炒货食品及坚果制品。

在食品生产许可证上应当注明获证产品名称即炒货食品及坚果制品，并注明产品的加工方式，即炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）。炒货食品及坚果制品分装企业应单独注明。生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为1801。

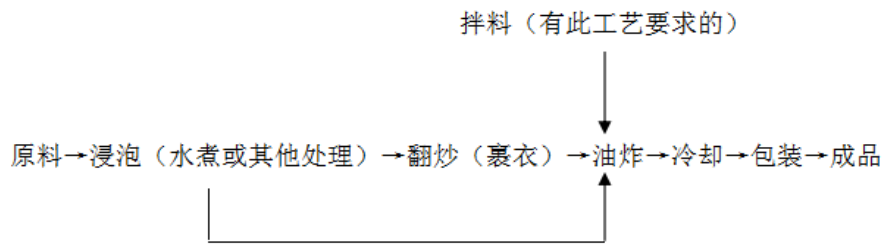
二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程

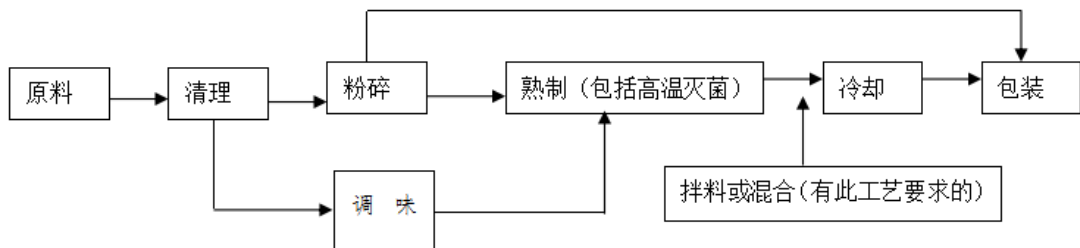
1. 烘炒类



2. 油炸类



3. 其他类



（二）关键控制环节。

1. 原料接收及清理控制。
2. 蒸煮或浸料时的配方控制。
3. 原料、半成品、成品的仓库储存条件控制。
4. 烘炒、油炸、熟制（包括高温灭菌）时间、温度控制；煎炸油脂更换控制。
5. 包装过程中的卫生控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂如糖精钠、甜蜜素等超标。
2. 酸价、过氧化值、羰基价超标。
3. 成品感官有霉变、虫蛀、外来杂质以及焦、生、哈喇味现象。
4. 成品微生物指标超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

炒货食品及坚果制品生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库和检验室，并按生产工艺先后次序和产品特点，将各工序分开设置，防止前后工序相互交叉污染。生产区应设置原料处理间、半成品处理（加工）间和独立的包装间。

各项工艺操作应在良好的状态下进行。尤其是包装间，使用前后均应彻底清洗、消毒。以防止食品受到腐败微生物及有毒有害物的污染和异物带入。

分装企业生产区应具备独立的包装间，其他条件应等同于炒货食品及坚果制品生产企业要求。

（二）必备的生产设备。

1. 清理设备；
2. 熟制（灭菌）设备（蒸煮、烘炒、干燥、油炸等相应的设备）；
3. 裹衣设备或粉碎设备或混合设备（有此类工艺要求的）；
4. 包装设备（封口、生产日期标注、计量称重等设备）。

分装企业应具备包装设备（封口、生产日期标注、计量称重等设备）。

四、产品相关标准

GB19300-2003《烘炒食品卫生标准》；GB16565-2003《油炸小食品卫生标准》；GB2761-2005《食品中真菌毒素限量》；GB11671-2003《果、蔬罐头卫生标准》；GB15199-1994《食品中铜限量卫生标准》；QB/T1733.1-1993《花生制品的试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求》；QB/T1733.3-1993《裹衣花生》；

QB/T1733.5-1993《油炸花生仁》；QB/T1733.6-1993《烤花生仁》；QB/T1733.7-1996《咸干花生》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

生产炒货食品及坚果制品的原辅材料、包装材料必须符合相应的标准和有关规定，不符合质量卫生要求的，不得投产使用。其中坚果应符合GB16326-2005《坚果食品卫生标准》。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）天平（0.1g）；（二）灭菌锅；（三）无菌室或超净工作台；（四）生物显微镜；（五）微生物培养箱；（六）圆筛（应符合相应要求，生产固、液两相产品的企业必备）。

七、检验项目

炒货食品及坚果制品的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验2次。

炒货食品及坚果制品质量检验项目表（烘炒类和油炸类）

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√		√	
3	出仁率	√	√	*	咸干花生产品的检验项目
4	纯质率	√	√	*	咸干花生产品的检验项目
5	水分	√		*	花生类产品的检验项目
6	食盐	√		*	咸干花生产品的检验项目
7	酸价	√	√	*	
8	过氧化值	√	√	*	
9	羰基价	√	√	*	油炸类产品的检验项目
10	食品添加剂[糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、着色剂、抗氧化剂（BHA、BHT、PG、TBHQ）等]	√	√	*	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜为必测项目，着色剂、抗氧化剂以及其他食品添加剂根据具体情况而定
11	黄曲霉毒素B ₁	√	√	*	烘炒类和花生类产品的检验项目
12	铅	√	√	*	油炸类和花生类产品的检验项目
13	总砷	√	√	*	油炸类和花生类产品的

					检验项目
14	铝	√	√	*	油炸类产品的检验项目
15	菌落总数	√	√	√	油炸类和花生类产品的检验项目
16	大肠菌群	√	√	√	
17	霉菌	√	√	*	烘炒类产品的检验项目
18	酵母	√	√	*	烘炒类产品的检验项目
19	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	
20	标签	√	√		

注：1. 依据标准：GB19300、GB16565、GB2760、GB7718、QB/T1733.1、QB/T1733.3、QB/T1733.5～7等。

2. 标签应标明产品名称、净含量、配料清单、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、产品执行标准号。

炒货食品及坚果制品质量检验项目表（其他类）

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√		√	
3	固形物含量	√		√	固、液两相产品的检验项目
4	酸价	√	√	*	
5	过氧化值	√	√	*	
6	食品添加剂[糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、着色剂、抗氧化剂（BHA、BHT、PG、TBHQ）等]	√	√	*	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜为必测项目，着色剂、抗氧化剂以及其他食品添加剂根据具体情况而定
7	黄曲霉毒素B ₁	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	总砷	√	√	*	
10	铜	√	√	*	豆类产品的检验项目
11	菌落总数	√	√	√	直接入口产品或熟制产品的检验项目
12	大肠菌群	√	√	√	直接入口产品或熟制产品的检验项目

13	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	
14	标签	√	√		
15	企业执行标准及标签明示的其他项目	√	√		

注：1. 依据标准：GB2760、GB2761、GB11671、GB15199、GB19300、GB7718、《定量包装商品计量监督管理办法》、企业执行标准及标签明示值等。具体技术要求见附表。2. 标签应标明产品名称、净含量（固形物含量）、配料清单、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、产品执行标准号。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种进行抽样，如同时生产烘炒类、油炸类、其他类的，则3类产品分别抽取1种。

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品，所抽样品须为相同生产日期，保质期内的合格产品。每种产品随机抽取16个包装，样品总量不得少于 2kg，抽样样品基数不得少于200个包装(或不少于200kg)。将所抽样品分成2份， 1份检验，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。抽样单上应写明产品的加工方式（烘炒类、油炸类、其他类）。

九、其他要求

（一）本类产品允许分装。

（二）其他类炒货食品及坚果制品如没有国家标准或行业标准，企业应制定企业标准，企业标准中的检验项目数应符合下表序号1~14规定的相应内容，各项指标应符合下表规定的技术要求。如企业标准与下表技术要求不符，发证检验和监督检验按下表要求进行检验和判定。

其他类炒货食品及坚果制品质量检验技术要求表

序号	检验项目	技术要求	检测方法	备注
1	感官	应具有该类产品应有的色泽、香气、滋味和组织形态，不得有异味。同时还应符合该产品的企业执行标准	目测、尝味，企业执行标准规定的方法	
2	净含量	国家质量监督检验检疫总局75号令《定量包装商品计量监督管理办法》、企业执行标准及标签明示值	各类产品执行标准中规定的检测方法	
3	固形物含量	企业执行标准及标签明示值	GB/T10786	固、液两相产品的检验项目

4	酸价	GB19300	GB/T5009.37	
5	过氧化值	GB19300	GB/T5009.37	
6	食品添加剂[糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、着色剂、抗氧化剂(BHA、BHT、PG、TBHQ)等]	GB2760	GB/T5009.28 GB/T5009.30 GB/T5009.32 GB/T5009.35 GB/T5009.97 GB/T5009.140	糖精钠、甜蜜素、安赛蜜为必测项目,着色剂、抗氧化剂以及其他食品添加剂根据具体情况而定
7	黄曲霉毒素B ₁	GB2761	GB/T5009.22	花生及其制品 ≤20 μg/kg, 其他 ≤5 μg/kg
8	铅	GB11671	GB/T5009.12	
9	总砷	GB11671	GB/T5009.11	
10	铜	GB15199	GB/T5009.13	豆类产品的检验项目
11	菌落总数	企业执行标准	GB/T4789.2	直接入口或熟制产品的检验项目
12	大肠菌群	企业执行标准	GB/T4789.3	直接入口或熟制产品的检验项目
13	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB/T4789.4 GB/T4789.5 GB/T4789.10	
14	标签	GB7718	—	
15	企业执行标准及标签明示的其他项目	企业执行标准及标签明示值	企业执行标准规定的检测方法	

[联系方式](#)
[网站地图](#)
[网站声明](#)



版权所有：国家市场监督管理总局
 网站标识码bm30000012 京ICP备18022388号 京公网安备 11010202008101号
 地址：北京市西城区三里河东路八号 邮政编码：100820

