



# 淀粉及淀粉制品生产许可证审查细则

发布时间: 2020-11-25 10:09 信息来源: 食品生产司

## 淀粉及淀粉制品生产许可证审查细则

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的淀粉是指以谷类、薯类、豆类为原料,不经过任何化学方法处理,也不改变淀粉内在的物理和化学特性加工制成的食用淀粉,包括谷类淀粉、薯类淀粉和豆类淀粉。

实施食品生产许可证管理的淀粉制品是指以谷类、薯类、豆类或以谷类、豆类、薯类食用淀粉为原料,经清洗、磨碎、分离、和浆、干燥、成型等工序加工制成的淀粉制品,包括粉丝、粉条、粉皮。

淀粉及淀粉制品的申证单元为2个:淀粉,淀粉制品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称和申证单元名称。生产许可证有效期为3年,其产品类别编号为:2301。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### (一) 基本生产流程。

##### 1. 淀粉的基本生产流程

清洗 → 浸泡(鲜薯类除外) → 磨碎 → 分离 → 脱水 → 干燥 → 包装

##### 2. 淀粉制品的基本生产流程

清洗 → 浸泡(鲜薯类除外) → 磨碎 → 分离 → 脱水 → 和浆 → 成型 → 冷却 → 干燥 → 包装

若直接以食用淀粉为原料,其基本生产流程直接从“和浆”开始。

#### (二) 关键控制环节。

##### 1. 淀粉的关键控制环节:

(1) 分离; (2) 干燥。

##### 2. 淀粉制品的关键控制环节:

(1) 和浆; (2) 干燥。

#### (三) 容易出现的质量安全问题。

- 水分超标会造成淀粉发霉变质。
- 淀粉生产过程中,分离效果不好造成蛋白质含量不合格。
- 食品添加剂使用不当,造成二氧化硫残留量超标。

### 三、必备的生产资源

#### (一) 生产场所。



序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	酸度	√	√	√	
5	灰分	√	√	√	
6	蛋白质	√	√	*	
7	斑点	√	√	√	
8	细度	√	√	√	
9	白度	√	√	*	
10	粘度	√	√		食用玉米淀粉不 检验此项目
11	脂肪	√			
12	二氧化硫	√	√	*	
13	砷	√	√	*	
14	铅	√	√	*	
15	标签	√	√		

表2

淀粉制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	淀粉	√	√	*	
5	黄曲霉毒素B1	√	√	*	
6	二氧化硫残留量	√	√	*	
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	即食类淀粉制品 必检项目
10	大肠菌群	√	√	√	即食类淀粉制品 必检项目
11	致病菌	√	√	*	即食类淀粉制品 必检项目
12	标签	√	√		

#### 八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种，在企业的成品库内按照每个中证单元随机抽取1种产品进行发证检验，如果企业同时生产即食类淀粉制品，应加抽即食类淀粉制品。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基

数不少于50kg，每批次抽取样品不少于4kg，所抽样品分成2份，1份检测，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被审查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名，抽样单位盖章及抽样日期。

## 九、其他要求

淀粉产品允许分装。

### 淀粉糖生产许可证审查细则

#### 一、发证产品范围及申证单元

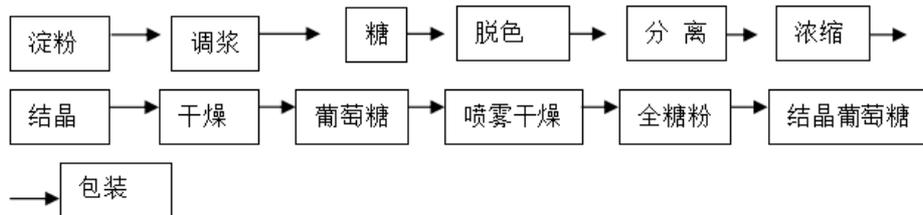
实施食品生产许可证管理的淀粉糖是以谷物、薯类等农产品为原料，运用生物技术经过水解、转化而生产制成的淀粉糖，包括葡萄糖、饴糖、麦芽糖和异构化糖等。申证单元为1个，即淀粉糖。

在生产许可证上要注明获证产品名称及产品品种，即淀粉糖（葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖等）。生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为：2302

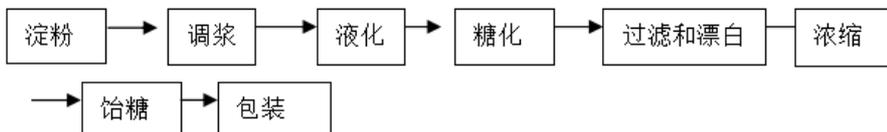
#### 二、基本生存流程及关键控制环节

##### （一）基本生产流程。

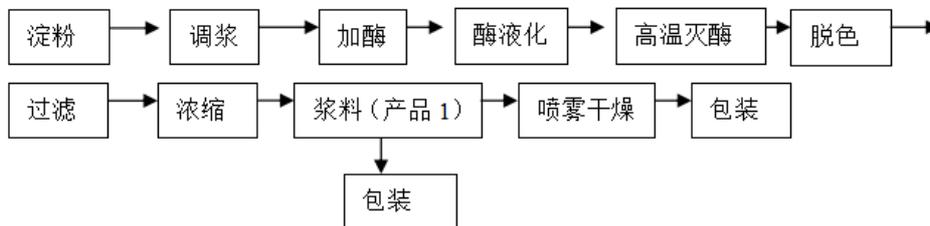
##### 1.葡萄糖。



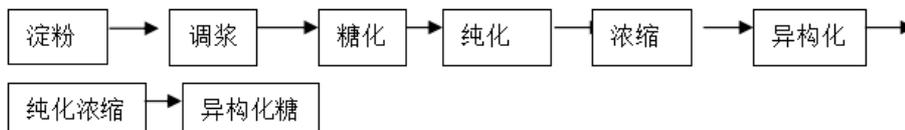
##### 2.饴糖。



##### 3.麦芽糖。



##### 4.异构化糖（即高果糖浆）。



##### （二）关键控制环节。

(1) 调浆 (2) 糖化 (3) 分离。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 淀粉糖中的灰分超标。
2. 二氧化硫残留量超标。
3. 蛋白质的凝聚效果不好和存在糊精。

### 三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

淀粉糖生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应有与生产相适应的原料库、生产车间和成品库。

(二) 必备的生产设备。

(1) 以淀粉原料生产淀粉糖

①调浆设备；②液化设备；③糖化设备；④净化设备；⑤脱水设施；⑥干燥设施；⑦结晶设备（按需要）；  
⑧包装设备。

(2) 以谷物、薯类为原料生产淀粉糖。

除了上述生产设备外，还需要有①清洗设备；②浸泡设施（以鲜薯为原料除外）；③磨碎设备；④分离设备。

### 四、产品相关标准及要求

GB 15203—2003《淀粉糖卫生标准》，QB/T 2319—1997 液体葡萄糖，QB/T 2491-2004 低聚异麦芽糖，QB/T 2347—1997 麦芽糖饴（饴糖）、备案有效的企业标准。

### 五、原辅材料的有关要求

所用的原辅材料必须符合相关的国家标准或行业标准规定，生产淀粉的原料必须符合GB/T 8886《淀粉原料》的规定；如果生产企业直接用淀粉做原料，该淀粉必须为食用淀粉。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的产品。

### 六、必备的出厂检验设备

1. 天平（0.1g）；2. 分析天平(0.1mg)；3. 阿贝折光仪（精度为0.0001单位）；4. 马弗炉；5. 酸度计（pH0.01）；6. 灭菌锅；7. 微生物培养箱；8. 生物显微镜；9. 无菌室或超净工作台。

### 七、检验项目

淀粉糖产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

淀粉糖质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	总砷	√	√	*	
3	铅	√	√	*	
4	铜	√	√	*	
5	二氧化硫残留量	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	干物质（固形物）	√	√	√	液体
10	硫酸灰分	√	√	√	
11	pH值	√	√	√	液体
12	IMO含量	√	√	*	低聚异麦芽糖

13	IG <sub>2</sub> +P+IG <sub>3</sub> 含量	√	√	*	低聚异麦芽糖
14	净含量	√	√	√	
15	标签	√	√		

#### 八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种，在企业的成品库内按照每个申证单元随机抽取1种样品进行发证检验。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于50kg，每批次抽取样品不少于4kg，抽样数量为12袋（瓶），所抽样品分成2份，1份检测，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被审查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，加贴封条，封条上应有抽样人员签名，抽样单位盖章及抽样日期。

#### 九、其他要求

淀粉糖产品允许分装。

[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

