



薯类食品生产许可证审查细则(2006版)

发布时间: 2020-11-25 16:14 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薯类食品是指以薯类为主要原料,经过一定的加工工艺制作而成的食品。薯类食品按加工工艺主要分为干制薯类、冷冻薯类、薯泥(酱)类、薯粉类、其他薯类。

薯类食品的申证单元为1个,在生产许可证上应当注明获证产品的名称即薯类食品。生产许可证有效期为3年,其产品类别编号为:1202。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一)基本生产流程。

1.干制薯类的基本生产流程

(1)鲜薯验收→清洗去皮(或不去皮)→切分成型→蒸煮→干制→包装(如:甘薯干、甘薯片)。

(2)鲜薯验收→清洗去皮(或不去皮)→蒸煮→捣烂→混合→成型→干制→包装(如:小甘薯、甘薯枣)。

(3)鲜薯验收→清洗去皮→切分成型→漂烫→冷却→油炸或焙烤→调味(或不调味)→包装(如:切片型马铃薯片)。

(4)薯类全粉、淀粉等原料验收→拌料→成型→油炸或焙烤→调味(或不调味)→包装(如:复合型马铃薯片)。

2.冷冻薯类的基本生产流程

原料验收→清洗去皮(或不去皮)→切分成型→漂烫→冷却→冷冻→包装(如:冷冻甘薯条)

3.薯泥(酱)类的基本生产流程

原料验收→清洗去皮(或不去皮)→蒸煮→磨酱→调配→包装→杀菌(如:甘薯酱、混合型甘薯酱)

4.薯粉类的基本生产流程

原料验收→清洗去皮(或不去皮)→蒸煮→冷却→干燥→粉碎→包装(如:甘薯粉、马铃薯全粉、魔芋粉)

5.其他薯类食品的工艺流程可在确保产品质量安全原则下根据企业生产实际确定。

(二)关键控制环节。

1.薯类原料验收控制;2.热加工时间和温度控制;3.包装车间环境卫生控制。

(三)容易出现的质量问题

1.微生物指标超标;2.超限超量使用食品添加剂;3.油炸产品酸价、过氧化值超标。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

应具备原辅材料仓库及包装材料仓库、成品仓库、清洗整理车间、热加工车间、包装车间等满足工艺要求的生产场所。

(二) 必备的生产设备。

1. 干制薯类必备的生产设备

① 以鲜薯为原料的工艺：清洗设施、整理切分设施、热加工设施、包装设施

② 以薯粉为原料的工艺：成形设备、热加工设施、包装设施。

2. 冷冻薯类必备的生产设备：清洗设施、整理切分设施、冷冻设备、包装设施。

3. 薯泥（酱）类必备的生产设备：清洗设施、整理切分设施、磨碎设施、热加工设备、包装设施、杀菌设备。

4. 薯粉类食品必备的生产设备：清洗设施、干燥设施、磨碎设施、包装设施。

5. 其他薯类必备的生产设备以满足确保食品质量安全的生产工艺流程所需设备为前提。

四、产品相关标准

QB/T2686-2005《马铃薯片》、GB/T18104-2000《魔芋精粉》、NY/T 494-2002《魔芋粉》、GB 2762-2005《食品中污染物限量》、备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产薯类食品所用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定规定。如原辅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合格产品。

六、必备的出厂检验设备

(一) 天平 (0.1g)；(二) 分析天平 (0.1mg)；(三) 干燥箱；(四) 灭菌锅；(五) 微生物培养箱；(六) 生物显微镜；(七) 无菌室或超净工作台。

企业出厂检验项目无微生物指标的，5-7设备可以不做要求。

七、检验项目

薯类食品的发证检验、监督检验、出厂检验按照表格所列的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业每年应当进行2次检验。

表 1 油炸、烘烤薯类质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	绿马铃薯片	√	√	*	马铃薯片产品检测此项目
4	杂色片	√	√	*	
5	脂肪	√	√	*	按执行标准考核
6	水分	√	√	√	按执行标准考核
7	氯化钠	√	√	*	按执行标准考核
8	酸价	√	√	*	油炸工艺要求检测
9	过氧化值	√	√	*	油炸工艺要求检测
10	羰基价	√	√	*	油炸工艺要求检测
11	总砷	√	√	*	

12	铅	√	√	*	
13	抗氧化剂 (BHA、BHT)	√	√	*	油炸食品要求检测
14	铝	√	√	*	油炸食品要求检测
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	√	
17	致病菌	√	√	*	
18	标签	√	√		

注:依据QB/T2686-2005等。

表2 魔芋粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观 (或感官)	√	√	√	
2	颗粒度	√	√	√	
3	气味	√	√	√	
4	净含量	√	√	√	
5	葡甘露聚糖含量	√	√	*	
6	粘度	√	√	*	
7	水分含量	√	√	√	
8	灰分	√	√	*	
9	含砂量	√	√	*	
10	砷	√	√	*	
11	铅	√	√	*	
12	二氧化硫残留量	√	√	*	
13	黄曲霉毒素B ₁	√	√	*	
14	标签	√	√	*	

注:依据GB/T18104-2000、NY/T494-2002等

表3 薯泥 (酱) 类质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	执行标准有此项目时
4	总砷	√	√	*	
5	铅	√	√	*	
6	防腐剂 (苯甲酸、山梨酸)	√	√	*	按GB2760考核
7	菌落总数	√	√		按执行标准考核

				√	
8	大肠菌群	√	√	√	按执行标准考核
9	致病菌	√	√	*	不得检出
10	商业无菌	√	√	√	罐头工艺检验此项目
11	标签	√	√	*	

表4 其他薯类（冷冻薯类、薯粉类等）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	√	√	√	执行标准有此项目时
4	总砷	√	√	*	
5	铅	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	执行标准有此项目时
7	霉菌	√	√	√	执行标准有此项目时
8	大肠菌群	√	√	√	执行标准有此项目时
9	致病菌	√	√	*	不得检出
10	标签	√	√	*	

八、抽样方法

1. 根据企业所申请取证产品品种，在干制薯类、冷冻薯类、薯泥（酱）类、薯粉类、其他薯类中每类产品各抽取一个产品进行发证检验。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品。

2. 抽样基数及样品数量

抽样基数不少于100个包装（或50Kg），抽样数量不少于20个包装（或2Kg）。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

3. 其他注意事项

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。如产品在标签明示标准中有工艺类型和等级区别的，抽样人员应在抽样单上相应注明。封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。