



方便食品生产许可审查细则

发布时间: 2020-11-25 09:44 信息来源: 食品生产司

0701方便面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方便面产品包括以小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、米粉等为主要原料，添加食盐或面质改良剂，加适量水调制、压延、成型、汽蒸，经油炸或干燥处理，达到一定熟度的方便食品。包括油炸方便面、热风干燥方便面等。保鲜湿面不纳入发证范围。方便面的申证单元为1个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即方便面。方便面生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为0701。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）生产的基本流程。

配粉→压延→蒸煮→油炸（或热风干燥）→包装

（二）关键控制环节。

配粉；设备的清洗；油炸（或热风干燥）。

（三）容易出现的质量安全问题。

- 食品添加剂超范围使用和超量使用。
- 设备残留物质变质、霉变等。
- 微生物超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

方便面生产企业除必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库。生产方便面的生产线应是连续的。

（二）必备的生产设备。

1. 自动或半自动配粉设备（调粉机、和面机等）；2. 成型设备（压延机等）；3. 熟制设备（蒸煮机、油炸设备或热风干燥设备等）；4. 自动或半自动包装设备包装机。

四、产品相关标准

GB17400-2003《方便面卫生标准》；LS/T3211-1995《方便面》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产方便面的原辅材料必须符合国家标准和有关规定。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。企业应制定调料包的验货制度，保证调料包的质量。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）干燥箱；（三）恒温水浴锅；（四）分光光度计；（五）灭菌锅；（六）无菌室或超净工作台；（七）微生物培养箱；（八）生物显微镜。

七、检验项目

方便面的发证检验、监督检验和出厂检验项目按下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。

方便面质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官	√		√	
2	净含量允许偏差	√		√	
3	水分	√	√	√	
4	脂肪	√	√	*	油炸型产品
5	酸价	√	√	√	油炸型产品
6	羧基价	√	√	*	油炸型产品
7	过氧化值	√	√	√	油炸型产品
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	碘呈色度	√	√	√	
11	氯化物	√	√	*	
12	复水时间	√	√	√	
13	食品添加剂：山梨酸、苯甲酸	√	√	*	仅适用调料包，按照GB2760中“酱类”要求判定
14	细菌总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

注：除GB7718的要求以外，还要标明油炸面或非油炸面。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，随机抽取1种产品进行检验。

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于1000包（碗），随机抽样50包（碗）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

样品确认无误后，由抽样人员与被抽样单位有关人员在抽样单上签字、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。

0702 其他方便食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其他方便食品是指部分或完全熟制，不经烹调或仅需简单加热、冲调就能食用的除方便面之外的食品。该类食品包括主食类，如方便米饭、方便粥、方便米粉（米线）、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面等；冲调类，如麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶等。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 主食类：

基本生产流程包括原辅料处理、调粉（或不经调粉）、成型（或不经成型）、熟制、干燥（非脱水干燥产品除外）、冷却、包装等过程。

2. 冲调类：

基本生产流程包括原辅料处理、熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、包装等过程。

（二）关键控制环节。

1. 原辅料的使用。2. 食品添加剂的使用。3. 熟制工序的工艺参数控制。4. 干燥工序的工艺参数控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超量、超范围使用。2. 使用非食品原料加工食品。3. 微生物污染。4. 脱水干燥工艺的主食类产品复水性（率）低。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

其他方便食品生产企业应具备与生产能力相适应的原辅材料库房、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。生产用厂房能满足工艺要求。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。各生产场所的环境要采取控制措施，保证其在连续受控状态。

（二）必备的生产设备。

1. 主食类：

（1）原辅料处理设施（如：清洗设施、浸泡设施、粉碎设备、胶磨设备等）；（2）调粉设备（如：和面机等）；（3）成型设施（如：榨条机、切片（条）机、复合压延机、刀具等）；（4）熟制设备（如：蒸煮机等）；（5）干燥设施（如：热风干燥机、冷冻干燥机等）；（6）冷却设施（如：冷却装置、冷却间等）；（7）包装设施（如：包装机等）。

2. 冲调类：

（1）原辅料处理设施（如：清理设施、脱壳设备、浸泡设施、破碎设备、胶磨设备等）；（2）熟制设施（如：蒸煮机、烘烤箱、炒锅等）；（3）成型设备（如：造粒机、压片机等）；（4）粉碎设备（如：粉碎机
等）；（5）干燥设施（如：热风干燥机等）；（6）混和设备（如：混合机等）；（7）包装设施（如：包装机
等）。企业还应具备满足生产的其他设备或设施，如旋振筛、搓丝机、松条机、熟化装置、灭菌设备等。

四、 产品相关标准

GB 19640-2005 《麦片类卫生标准》；QB/T 2652-2004《方便米粉（米线）》；经备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产其他方便食品所使用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不允许使用
非食品原料加工食品。

如所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获证产品。

调味料包等如有外购情况的，应对其进行进货验证。

六、必备的出厂检验设备

其他方便食品的生产企业应当具备下列必备的产品出厂检验设备：1. 天平（0.1g）；2. 分析天平
（0.1mg）；3. 干燥箱；4. 灭菌锅；5. 无菌室或超净工作台；6. 微生物培养箱；7. 生物显微镜。

七、检验项目

其他方便食品的发证检验、定期监督检验和出厂检验项目按下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。

其他方便食品质量检验项目表

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	复水性（率）	√	√	√	适用于脱水干燥工艺的主 食类产品
5	酸价	√	√	*	适用于经油煎炸产品、含 肉类的产品及含肉类的调 味料包部分
6	过氧化值	√	√	*	适用于经油煎炸产品、含 肉类的产品及含肉类的调 味料包部分
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	铝	√	√	*	适用于面制品
10	黄曲霉毒素B1	√	√	*	
11	甜味剂：糖精 钠、甜蜜素	√	√	*	根据产品情况选择测定
12	着色剂：胭脂 红、苋菜红、柠 檬黄、日落黄、 亮蓝	√	√	*	根据产品颜色选择测定
13	抗氧化剂： BHA、BHT	√	√	*	适用于方便米饭、方便粥
14	菌落总数	√	√	√	

15	大肠菌群	√	√	√	
16	沙门氏菌	√	√	*	
17	志贺氏菌	√	√	*	
18	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
19	霉菌	√	√	*	适用于冲调类产品
20	标签	√	√		
21	企业标准规定的 其他项目	√	√	*	

注：检验项目的标准要求依照相应的国家标准、行业标准和企业标准执行。

八、抽样方法

发证检验抽样应当按照下列规定进行。

根据企业申请取证产品的品种，在企业的成品库内随机抽取1种产品进行发证检验。主食类和冲调类分别抽样。抽取产量最大的主导产品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，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。

九、其他要求

- 1. 纯麦片类产品允许分装。
- 2. 主食类方便食品生产企业如自行加工调味料包，其调味料包应满足相应类别产品生产许可证审查细则的相关要求。

