



饼干生产许可证审查细则

发布时间: 2020-11-25 15:54 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饼干产品包括以小麦粉、糖、油脂等为主要原料，加入疏松剂和其他辅料，按照一定工艺加工制成的各种饼干，如：酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、薄脆饼干、曲奇饼干、夹心饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、粘花饼干、水泡饼干。饼干的申证单元为1个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即饼干。饼干生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为0801。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

配粉和面 → 成型 → 烘烤 → 包装

（二）关键控制环节。

配粉，烤制，灭菌。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超范围和超量使用。
2. 残留物质变质、霉变等。
3. 水分和微生物超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

饼干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。如生产线不是连续的，必须有冷却车间。生产发酵产品的企业还必须具备发酵间。

（二）必备的生产设备。

1. 机械式配粉设备如和面机；2. 成型设备；3. 烤炉；4. 机械式包装机。

企业必备的生产设备中成型设备应与企业生产的品种相符合。主要成型设备有：

酥性饼干：辊印成型机等。

韧性饼干：叠层机、辊切成型机等。

发酵饼干：叠层机、辊印成型机等。

薄脆饼干：辊印或辊切成型机等。

曲奇饼干：叠层机、辊印或辊切成型机等。

威化饼干：制浆设施、叠层机、切割机等。

蛋圆饼干：制浆设施、辊印成型机等。

蛋卷：制浆设施、浇注设备、烘烤卷制成型机等。

粘花饼干：辊印或辊切成型机等。

水泡饼干：辊印或辊切成型机等。

生产夹心类产品的应具备夹心设备。

四、产品相关标准

GB7100-2003《饼干 卫生标准》；QB1253-91《饼干通用技术条件》；QB1433.1-92《饼干 酥性饼干》；QB1433.2-92《饼干 韧性饼干》；QB1433.3-92《饼干 发酵饼干》；QB1433.4-92《饼干 薄脆饼干》；QB1433.5-92《饼干 曲奇饼干》；QB1433.6-92《饼干 夹心饼干》；QB1433.7-92《饼干 威化饼干》；QB1433.8-92《饼干 蛋圆饼干》；QB1433.9-92《饼干 蛋卷》；QB1433.10-92《饼干 粘花饼干》；QB1433.11-92《饼干 水泡饼干》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产饼干的原辅材料必须符合国家标准、行业标准和有关规定。采购纳入生产许可证管理的原辅材料时，应当选择获得生产许可证企业生产的产品。对夹心类产品的心料等如有外购情况的，应制定进货验收制度并实施。

六、必备的出厂检验设备

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

七、检验项目

饼干的发证检验、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，企业每年应当进行2次检验。

饼干质量检验项目表

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	碱度	√	√		酥性、韧性、薄脆、曲奇、夹心、威化、蛋圆、粘花、水泡饼干、蛋卷检此项目
5	酸度	√	√		发酵、薄脆、夹心饼干、蛋卷检此项目
6	脂肪	√	√		曲奇饼干检此项目
7	酸价	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	过氧化值	√	√	*	
11	食品添加剂：甜蜜	√	√	*	

	素、糖精钠				
12	细菌总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌	√	√	*	
15	霉菌计数	√	√	*	
16	标签	√	√		

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。如果企业生产夹心类产品，应抽取夹心类产品。

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样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200袋（盒），随机抽样 不少于4kg且不少于8个最小包装的样品。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。如果抽取的样品为夹心类产品，在抽样单上应注明。

《饼干生产许可证审查细则》修改单（第1号）

《饼干生产许可证审查细则》修改条款及其内容如下：

三、必备生产资源

（二）必备生产设备：增加“压缩饼干成型设备：辊印或辊切成型机、压缩机等。”

四、产品相关标准

将此部分内容修改为：“GB7100-2003《饼干 卫生标准》；QB/T1253-2005《饼干通用技术条件》；QB/T1254-2005《饼干试验方法》；QB/T1433.1-2005《饼干 酥性饼干》；QB/T1433.2-2005《饼干 韧性饼干》；QB/T1433.3-2005《饼干 发酵饼干》；QB/T1433.4-2005《饼干 压缩饼干》；QB/T1433.5-2005《饼干 曲奇饼干》；QB/T1433.6-2005《饼干 夹心饼干》；QB/T1433.7-2005《饼干 威化饼干》；QB/T1433.8-2005《饼干 蛋圆饼干》；QB/T1433.9-2005《饼干 蛋卷和煎饼》；QB/T1433.10-2005《饼干 装饰饼干》；QB/T1433.11-2005《饼干 水泡饼干》；备案有效的企业标准。”

七、检验项目

将饼干质量检验项目表修改为：

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	碱度	√	√		酥性、韧性（可可型除外）、压缩、曲奇（可可型除外）、威化（可可型除外）、蛋圆、水泡饼干、蛋卷及煎饼（不发酵产品）检此项目
5	酸度	√	√		发酵饼干、蛋卷及煎饼（发酵产品）

					检此项目
6	脂肪	√	√		曲奇饼干检此项目
7	酸价	√	√	*	
8	pH	√	√	*	可可韧性、可可曲奇、可可威化饼干 检此项目
9	松密度	√	√	*	压缩饼干检此项目
10	总砷	√	√	*	
11	铅	√	√	*	
12	过氧化值	√	√	*	
13	食 品 添 加 剂：甜 蜜 素、糖精钠	√	√	*	
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	霉菌计数	√	√	*	
18	标签	√	√		

注：1. 夹心饼干的检验项目按照饼干单片相应品种的要求检验；
2. 装饰饼干的检验项目按照饼干单片相应品种的要求检验。

[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

