

# 中国食品安全标准网

CHINA FOOD SAFETY STANDARD WEB

网站首页 标准资讯 最新要闻 标准目录 食品安全 企业名录 法律法规 企业信用 食证文件 联系我们

理念 宣传食品安全知识 提供食品安全信息 服务食品生产企业 引导公众绿色消费 提高百姓健康生活



Click to enable Adobe Flash Player

### 快速链接

当前位置：首页 > 食证文件 > 正文

标准资讯

最新要闻

标准目录

食品安全

企业名录

法律法规

企业信用

食证文件

在线留言

联系我们

## 2201水产加工品生产许可证审查细则

发布日期：2013-8-23 阅读次数：[3747]

实施食品生产许可证管理的水产加工品是指以鲜、冻水产品为原料加工制成的产品。水产加工品共分为3个申证单元，即干制水产品、盐渍水产品和鱼糜制品。

在生产许可证上应当注明产品名称及申证单元，生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为：2201。

### 干制水产品生产许可证审查细则

#### 一、发证产品范围

实施生产许可证管理的干制水产品是以鲜、冻动物性水产品、海水藻类为原料经相应工艺加工制成的产品。主要包括干海参、烤鱼片、调味鱼干、虾米、虾皮、烤虾、虾片、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、干燥裙带菜叶、干海带、紫菜等。

#### 二、基本生产流程及关键控制环节

##### (一) 基本生产流程。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜叶、干海带、紫菜

原料预处理→干燥→包装

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾

原料预处理→漂洗→调味→干燥→烘烤→成型→包装

3. 虾片

原料清洗→制虾汁→合料→制卷→切片→烘干→筛选→包装

##### (二) 关键控制环节。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜、干海带、紫菜

原料预处理、干燥

2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾

调味、烘烤

3. 虾片

制虾汁、烘干

##### (三) 容易出现的质量安全问题。

1. 在烤鱼片加工过程中人为添加淀粉。
2. 海藻类产品无机砷超标。
3. 干制水产品水分、盐分超标。
4. 即食水产品微生物超标。
5. 超限量、超范围使用食品添加剂。

### 三、必备的生产资源

#### (一) 生产场所。

干制水产品的生产企业应具备原辅材料及包装材料库房、原辅材料处理车间、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。根据原料要求设置原料冷库及半成品冷库。

#### (二) 必备的生产设备。

1. 干海参、虾米、虾皮、干贝、鱿鱼干、干裙带菜叶、紫菜、干海带：原料处理设备、干燥设备、包装设备、
2. 烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、烤虾：原料处理设备、漂洗设备、调味设备、烘干设备、烘烤设备、包装设备。
3. 虾片：虾汁制备设备、合料设备、制卷设备、切片设备、烘干设备、筛选设备、包装设备。

分装企业具备自动或半自动包装设备即可。

### 四、产品相关标准

GB2762-2005《食品中污染物限量》、GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》、GB19643-2005《藻类制品卫生标准》；SC/T3206-2000《干海参（刺参）》；SC/T3302-2000《烤鱼片》；SC/T3203-2001《调味鱼干》；SC/T3304-2001《鱿鱼丝》；SC/T3208-2001《鱿鱼干》；SC/T3204-2000《虾米》；SC/T3205-2000《虾皮》；SC/T3305-2003《烤虾》；SC/T3901-2000《虾片》；SC/T3207-2000《干贝》；SC/T3213-2002《干裙带菜叶》；SC/T3202-1996《干海带》；SC/T3201-1981《小饼紫菜》；备案有效的企业标准。

### 五、原辅材料的有关要求

干制水产品所选用的鱼、虾、贝类、头足类、海藻类水产品原料应新鲜、无异味、无腐败现象，且符合相应国家标准、行业标准的规定。

干制水产品加工过程中所选用的辅料：盐、糖、味素等调味料应符合相应的国家标准、行业标准的规定。

如加工过程中使用的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产品。

### 六、必备的出厂检验设备

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

### 七、检验项目

发证检验、监督检验和出厂检验分别按表1中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“\*”标记的，企业每年应当进行2次检验。

表1干制水产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	盐分	√	√	√	虾片、干海带、小饼紫菜除外
3	水分	√	√	√	
4	水产夹杂物	√	√	√	虾皮
5	泥沙杂质	√	√	√	干海带
6	完整率	√	√	√	虾米、干贝
7	线膨胀度	√	√	√	虾片
8	碎片率	√	√	√	虾片
9	挥发性盐基氮	√	√	*	烤虾
10	菌落总数	√	√	√	即食产品

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注	
11	大肠菌群	√	√	√	即食产品	
12	致病菌	√	√	*	即食产品	
13	沙门氏菌	√	√	*	调味鱼干	
14	霉菌	√	√	*	即食藻类	
15	致泻大肠埃希氏菌	√	√	*	烤虾	
16	单核细胞增生李斯特氏菌	√	√	*	烤虾	
17	砷	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干	
18	无机砷	√	√	*	贝类、虾蟹类、藻类、鱿鱼丝、鱿鱼干	
19	铅	√	√	*	鱼类、藻类、鱿鱼丝、烤虾	
20	汞	√	√	*	烤鱼片、调味鱼干、鱿鱼丝、鱿鱼干、烤虾	
21	多氯联苯	√	√	*	藻类	
22	六六六	√	√	*	干海带、小饼紫菜	
23	滴滴涕	√	√	*	干海带、小饼紫菜	
24	酸价	√	√	*	动物性水产干制品	
25	过氧化值	√	√	*	动物性水产干制品	
26	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	即食动物性水产品 视产品情况（如虾米、虾片）
		着色剂				
27	净含量负偏差	√	√	√		
28	食品标签	√	√			

#### 八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种，在企业的成品库内抽取生产工艺相对复杂的主导产品（生、熟各1种）进行发证检验。抽取样品为同一批次、保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装（其中干海参为50个最小包装）。干海参抽样数量不少于4个最小包装（总量不少于2kg）。烤鱼片、调味鱼干、虾米、虾皮、烤虾、虾片、干贝、鱿鱼丝、鱿鱼干、干燥裙带菜叶、干海带、紫菜抽样不得少于20个最小包装（总量不少于2kg）。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。

#### 九、其他要求

干制水产品允许分装。

#### 鱼糜制品生产许可证审查细则

##### 一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的鱼糜制品是指以鲜（冻）鱼、虾、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺加工制成的产品。鱼糜制品包括即食类和非即食类。

在生产许可证上应当注明获证产品的名称，即食类和非即食类。

##### 二、基本生产流程及关键控制环节

###### （一）基本生产流程。

## 1. 即食类鱼糜制品

鲜（冻）原料→切削→斩拌→成形→高温杀菌→冷却→包装

## 2. 非即食类鱼糜制品

鲜（冻）原料→解冻→斩拌→成形→凝胶化→加热→冷却→包装

## (二) 关键控制环节。

斩拌、凝胶化、加热（杀菌）。

## (三) 容易出现的质量安全问题。

1. 菌落总数超标。
2. 淀粉含量超标。
3. 超范围、超量使用食品添加剂。

## 三、必备的生产资源

## (一) 生产场所。

1. 生产企业必须设有原辅料库房、加工车间、成品包装间、成品库房。
2. 根据原料的储藏要求，企业应当设置冷库。
3. 鱼糜制品生产企业其生产场所、厂房设计应符合从原料到成品出厂的生产工艺流程要求。

## (二) 必备的生产设备。

## 1. 即食类鱼糜制品

原料处理设备、切削设备、斩拌设备、成形设备、高温杀菌设备、冷却干燥设备、包装设备。

## 2. 非即食类鱼糜制品

原料处理设备、斩拌设备、成形设备、冷却设备、包装设备

## 四、产品相关标准

GB 10132-2005《鱼糜制品卫生标准》；SC/T 3701-2003《冻鱼糜制品》；备案有效的企业标准。

## 五、原辅材料的有关要求

原料应新鲜，来自无污染的海域，且应符合国家相关卫生标准要求。如使用的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的产品。

鱼糜制品的包装材料，应符合相关食品包装用材料的卫生标准要求。

## 六、必备的出厂检验设备

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

## 七、检验项目

发证检验、监督检验和出厂检验项目分别按表3、表4中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目注有“\*”标记的，企业每年应当进行2次检验。

表3鱼糜制品产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	失水率	√	√	*	冻鱼糜制品
3	淀粉	√	√	*	冻鱼糜制品
4	水分	√	√	√	冻鱼糜制品
5	菌落总数	√	√	√	
6	大肠菌群	√	√	√	
7	致病菌	√	√	*	鱼糜虾糜制品
8	沙门氏菌	√	√	*	鱼糜虾糜制品除外
9	金黄色葡萄球菌	√	√	*	鱼糜虾糜制品除外
10	铅	√	√	*	虾糜制品除外
11	无机砷	√	√	*	

12	汞		√	√	*	鱼糜制品除外
13	甲基汞		√	√	*	鱼糜制品
14	镉		√	√	*	鱼类、甲壳类、软体动物产品
15	多氯联苯		√	√	*	海水鱼、虾制品
16	食品添加剂	山梨酸	√	√	*	
		亚硝酸盐	√	√	*	即食类
		磷酸盐	√	√	*	非即食类
17	净含量		√	√	√	
18	食品标签		√	√		

#### 八、抽样方法

根据企业申请取证的产品品种，在企业的成品库内抽取生产工艺相对复杂的1种主导产品进行发证检验。

抽取样品为同一批次、保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装。抽取样品量为20个最小包装（总量不少于4kg）。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。冻鱼糜制品在运输的过程中应具备冷藏条件。

[▲ 回到顶部](#)   [🖨 打印本页](#)   [× 关闭](#)

[标准资讯](#) | [最新资讯](#) | [标准目录](#) | [企业名录](#) | [法律法规](#) | [企业信用](#) | [食证文件](#) | [在线留言](#) | [联系我们](#)

版权所有：中国食品安全标准网 51La

备案号：苏ICP备13035870号-1 联系人：陶先生 联系电话：15105106268