



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](#)

2401糕点生产许可证审查细则

发布日期：2013-8-23 阅读次数：[4015]

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的糕点产品包括以粮、油、糖、蛋等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、成型、熟制、包装等工序制成的食品，如月饼、面包、蛋糕等。包括：烘烤类糕点（酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬酥类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类等）；油炸类糕点（酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、上糖浆类等）；蒸煮类糕点（蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、糕团类、水油皮类等）；熟粉类糕点（冷调韧糕类、热调韧糕类、印模糕类、片糕类等）等。申证单元为1个，即糕点（烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、熟粉类糕点、月饼）。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即糕点（烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、熟粉类糕点、月饼）。糕点生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为：2401。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）生产的基本流程。

基本流程包括原辅料处理、调粉、发酵（如发酵类）、成型、熟制（烘烤、油炸、蒸制或水煮）、冷却和包装等过程。

（二）关键控制环节。

原辅料、食品添加剂的使用等。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 微生物指标超标。
2. 油脂酸败（酸价、过氧化值超标等）。
3. 食品添加剂超量、超范围使用。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

糕点生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应具备以下条件：

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。并具备防蝇、防虫、防鼠等保证生产场所卫生条件的设施。

糕点生产企业应具备原料库、生产车间和成品库。须冷加工的产品应设专门加工车间，应为封闭式，室内装有空调器、紫外线灭菌灯等灭菌消毒设施，并设有冷藏柜。生产发酵类产品的须设发酵间（或设施）。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备冷加工车间。

（二）必备的生产设备。

糕点生产企业必须具备下列生产设备：

1. 调粉设备（如和面机、打蛋机）；
2. 成型设施（如月饼成型机、桃酥机、蛋糕成型机、酥皮机、印模等）；
3. 熟制设备（如烤炉、油炸锅、蒸锅）；
4. 包装设施（如包装机）。

生产发酵类产品还应具备发酵设施（如发酵箱、醒发箱）。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备相应的生产设备。

四、产品相关标准

| 国家标准 | 行业标准 |
|---|--------------------------------------|
| 糕点、面包卫生标准 GB7099-2003 食品中污染物限量 GB2762-2005 月饼GB19855-2005 | 蛋糕通用技术条件SB/T10030-1992 |
| | 片糕通用技术条件SB/T10031-1992 |
| | 桃酥通用技术条件SB/T10032-1992 |
| | 烘烤类糕点通用技术条件SB/T10222-1994 |
| | 油炸类糕点通用技术条件SB/T10223-1994 |
| | 水蒸类糕点通用技术条件SB/T10224-1994 |
| | 熟粉类糕点通用技术条件SB/T10225-1994 |
| | 糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存 SB/T10227-1994 |
| | 粽子SB/T10377-2004 |
| | 裱花蛋糕SB/T10329-2000 |
| | 《面包》QB/T1252-1991 |
| | 《月饼馅料》SB10350-2002 |
| | 备案的现行企业标准 |

五、原辅材料的有关要求

企业生产糕点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。

六、必备的出厂检验设备

生产糕点的企业应当具备下列必备的产品出厂检验设备：

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

七、检验项目

糕点的发证检验、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，企业应当每年检验两次。

糕点质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|-------|----|----|----|----|
| 1 | 外观和感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 净含量 | √ | √ | √ | |

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|-----------------------|----|----|----|--|
| 3 | 水分或干燥失重 | √ | √ | √ | |
| 4 | 总糖 | √ | √ | * | 面包不检此项 |
| 5 | 脂肪 | √ | √ | * | 水蒸类、面包、蛋糕类、熟粉类、片糕、非肉馅粽子、无馅类粽子、混合类粽子不检此项 |
| 6 | 碱度 | √ | √ | * | 适用于油炸类糕点 |
| 7 | 蛋白质 | √ | √ | * | 适用于蛋糕、果仁类广式月饼、肉与肉制品类广式月饼、水产类广式月饼、果仁类、果仁类苏式月饼、肉与肉制品类苏式月饼、肉馅粽子 |
| 8 | 馅料含量 | √ | √ | √ | 适用于月饼 |
| 9 | 装饰材料占蛋糕总质量的比率 | √ | √ | * | 适用于裱花蛋糕 |
| 10 | 比容 | √ | √ | * | 适用于面包 |
| 11 | 酸度 | √ | √ | * | 适用于面包 |
| 12 | 酸价 | √ | √ | * | |
| 13 | 过氧化值 | √ | √ | * | |
| 14 | 总砷 | √ | √ | * | |
| 15 | 铅 | √ | √ | * | |
| 16 | 黄曲霉毒素B ₁ | √ | √ | * | |
| 17 | 防腐剂：山梨酸、苯甲酸、丙酸钙（钠） | √ | √ | * | 月饼加测脱氢乙酸 面包加测溴酸钾 |
| 18 | 甜味剂：糖精钠、甜蜜素 | √ | √ | * | |
| 19 | 色素：胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝 | √ | √ | * | 根据色泽选择测定 |
| 20 | 铝 | √ | √ | * | |
| 21 | 细菌总数 | √ | √ | √ | |
| 22 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | |
| 23 | 致病菌 | √ | √ | * | |
| 24 | 霉菌计数 | √ | √ | * | |
| 25 | 商业无菌 | √ | √ | * | 只适用于真空包装类粽子 |
| 26 | 标签 | √ | √ | | |

八、抽样方法

发证检验和监督检验抽样按照以下规定进行。

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。抽取产量最大的主导产品。生产月饼的企业应加抽月饼。

对于现场审查合格的企业，审查组在完成必备条件现场审查工作后，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25kg，随机抽样至少

2kg（至少4个独立包装）。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，由审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。

[▲ 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