

# 速冻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速冻食品包括速冻面米食品和速冻其他食品。

速冻面米食品是指以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等为馅（辅）料，经加工成型（或熟制）后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的各种面、米制品。根据加工方式速冻面米食品可分为生制品（即产品冻结前未经加热成熟的产品）、熟制品（即产品冻结前经加热成熟的产品包括发酵类产品及非发酵类产品）。

速冻其他食品是指除速冻面米食品外，以农产品（包括水果、蔬菜）、畜禽产品、水产品等为主要原料，经相应的加工处理后，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的食品。速冻其他食品按原料不同可分为速冻肉制品、速冻果蔬制品及速冻其他制品。

速冻是将预处理的食物放在-30℃~-40℃的装置中，在30分钟内通过最大冰晶生成带，使食品中心温度从-1℃降到-5℃，其所形成的冰晶直径小于100μm。速冻后的食品中心温度必须达到-18℃以下。

速冻食品的申证单元为2个，即速冻面米食品和速冻其他食品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称及申证单元，速冻面米食品应注明加工方式，速冻其他食品要注明其相应的产品品种，即速冻食品[速冻面米食品(生制品、熟制品)、速冻其他食品（速冻肉制品、速冻果蔬制品、速冻其他类制品）]。企业具备了生产熟制品的能力，也可以生产同种产品的生制品。速冻食品生产许可证有效期为3年。产品类别编号为1101。

## 二、基本生产流程及关键控制环节

### （一）基本生产流程。

#### 1. 速冻面米食品基本生产流程

馅料

成型 熟制 醒发 蒸炊 冷却 速冻 包装 入库

皮料 生制

##### （1）水饺生产流程

菜类处理

搅拌 备馅

肉类处理 成型 速冻 包装 入库

面粉 搅拌 制皮

##### （2）包类（熟制发酵类）产品生产流程。

馅料处理 搅拌 备馅

成型 醒发 蒸炊 冷却 速冻 包装 入库

面粉 搅拌 皮料

##### （3）汤圆生产工艺。

馅料处理 制馅

成型 速冻 包装 入库

皮料处理 制皮

## 2. 速冻其他食品基本生产流程。

生制

原辅料加工 熟制 速冻 包装(或先包装后速冻) 入库冻藏

(二) 关键控制环节。

1. 原辅料质量； 2. 前处理工序； 3. 速冻工序； 4. 产品包装及冻藏链。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 原辅材料质量不符合要求。2. 冻结过程采用缓冻代替速冻或者加工处理过程中的技术参数控制不当，导致速冻食品变色、变味，营养成分过多损失。3. 微生物指标超标。4. 食品添加剂超标。5. 冻藏链不符合要求。6. 速冻食品包装及标签不符合要求。

## 三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

生产企业除应符合生产工艺流程要求的必备生产环境外，还应有与生产能力相适应的原料冷库、辅料库、生料加工区、热加工间、熟料加工区（冷却、速冻、包装间等）、成品库（冷库）。

原料及半成品不得直接落地，生、熟加工区应严格隔离，防止交叉污染。

用于速冻的半成品，需要冷却的，应在适合卫生加工要求的环境中尽快冷却，冷却后应立即速冻。

产品应在温度能受控的环境中进行包装，包装材料符合有关卫生标准。

成品贮存要求有与生产能力相适应的冷库。冷库内温度应保持在-18℃或更低，温度波动要求控制在2℃以内。不得与有害、有毒、有异味的物品或其他杂物混存。

运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度必须保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

生产企业应告知销售单位产品应在冷冻条件下销售，低温陈列柜内产品的温度不得高于-12℃，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

(二) 必备的生产设备。

1. 速冻面米食品。

(1) 菜肉等原料清洗设施； (2) 馅料加工设备（绞肉机、切菜机、拌馅机等）； (3) 和面设备（和面机）； (4) 醒发设施（熟制发酵类产品适用，醒发间或醒发箱）； (5) 蒸煮设备（熟制品适用，蒸煮箱或蒸煮锅）； (6) 速冻装置； (7) 自动或半自动包装设备。

2. 速冻其他食品。

(1) 原辅料加工设施； (2) 生制设施； (3) 熟制设施； (4) 速冻设备； (5) 自动或半自动包装设备，其中速冻设备是关键设备。

## 四、产品相关标准

(一) 速冻面米食品。

GB19295-2003《速冻预包装面米食品卫生标准》； SB/T10289-1997《速冻面米食品》； 备案有效的企业标准

(二) 速冻其他食品。

SB/T10379-2004《速冻调制食品》； GB 8864—88《速冻菜豆》； GB 8865—88《速冻豌豆》； SB/T 10165—1993《速冻豇豆》； SB/T10027-92《速冻黄瓜》； SB/T 10028-92《速冻甜椒》； GB2762—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

企业生产速冻食品所用的原辅材料及包装材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准及相关法律、法规和规章的规定。企业生产速冻食品所使用的畜禽肉等主要原料应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。猪肉必须按照《生猪屠宰条例》规定选用政府定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料。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

(一)天平(0.1g)；(二)干燥箱；(三)灭菌设备；(四)微生物培养箱；(五)无菌室或超净工作台；(六)生物显微镜。申请速冻果蔬制品的企业还应有：(七)分析天平(0.1mg)(八)高温电阻炉。

## 七、检验项目

速冻食品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。企业的出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

无国家标准、行业标准的产品，发证检验按照备案有效的企业标准的全部检验项目进行检验。

### 1. 速冻面米食品检验项目。

速冻面米食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量偏差	√	√	√	
3	感官	√	√	√	
4	馅料含量占净含量的百分数	√	√	*	适用于馅类产品
5	水份	√	√	*	
6	蛋白质	√	√	*	适用于馅料含有畜肉、禽肉、水等原料的产品
7	脂肪	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	酸价	√	√	*	适用于以动物性食品或坚果类为主要馅料制成的生制产品
11	过氧化值	√	√	*	
12	挥发性盐基氮	√	√	*	适用于以内禽、蛋、水产品为主要馅料制成品的生制产品
13	食品添加剂	√	√	*	视产品具体情况检验着色剂、甜味剂(糖精钠、甜蜜素)
14	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	√	适用于熟制产品
17	霉菌计数	√	√		
18	致病菌沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	√	√		

注：产品标签内容除 GB7718 的要求外，还应满足 GB19295-2003《速冻预包装面米食品卫生标准》及 SB/T10289-1997《速冻面米食品》的要求，应标明：速冻、生制或熟制、馅料含量占净含量的百分比。

### 2. 速冻其他食品检验项目。

速冻其他食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	净含量偏差	√	√	√	
3	外观及感官	√	√	√	
4	杂质	√	√	√	适用于速冻果蔬
5	砷（以 As 计）	√	√	*	
6	铅(以 Pb 计)	√	√	*	
7	镉（以 Cd 计）	√	√	*	
8	汞（以 Hg 计）	√	√	*	速冻水产品检甲基汞
9	苯并芘（a）	√	√	*	适用于烧烤（烟熏）产品
10	酸价（以脂肪计）	√	√	*	除速冻果蔬产品
11	过氧化值（以脂肪计）	√	√	*	除速冻果蔬产品
12	挥发性盐基氮	√	√	*	适用于动物性产品
13	食品添加剂	√	√	*	按 GB2760 视产品具体情况检验着色剂、甜味剂
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	适用于熟制产品
16	霉菌计数	√	√	*	适用于熟制产品
17	致病菌	√	√	*	
18	企业标准规定的其他检验项目	√	√	*	

注：产品标签内容除 GB7718-2004《预包装食品标签通则》的要求外，根据相应产品品种或类别应满足 SB/T10379-2004《速冻调制食品》、GB8864-1988《速冻菜豆》、GB 8865-1988《速冻豌豆》、SB/T 10165-1993《速冻豇豆》、SB/T 10027-1992《速冻黄瓜》、SB/T 10028-1992《速冻甜椒》标准的规定，应标明：速冻、生制或熟制。

#### 八、抽样方法

根据企业申请发证单元的品种，每个单元抽取 1 种产品进行发证检验。优先抽取熟制品产品，在熟制品中优先抽取带馅的产品。在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。抽取样品时，抽样单上应注明产品类型，抽取的样品确认无误后，由抽样人员与被审查企业在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。检验用样品及备用样品应保持冻结状态。