来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 2：

其他粮食加工品生产许可证审查细则(2006 版)

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的粮食加工品是指以谷物为原料加工制作未经熟制（或不完全熟制）的食品。粮食加工品中的大米、小麦粉、挂面产品按照相应的生产许可证审查细则进行审查。其他粮食加工品按本细则执行。

其他粮食加工品的申证单元为 3 个：谷物加工品；谷物碾磨加工品；谷物粉类制成品。

谷物加工品是指以谷物为原料经清理、脱壳、碾米（或不碾米）等工艺加工的粮食制品，如高粱米、小米、糙米、黑米等。

谷物碾磨加工品是指以脱壳的原粮经碾、磨、压等工艺加工的粒、粉、片制品，如玉米碴、荞麦粉、燕麦片等。

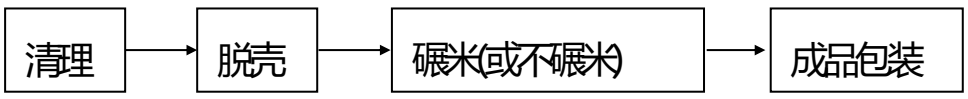
谷物粉类制成品是指以谷物碾磨粉为主要原料，添加（或不添加）辅料，按不同生产工艺加工制作未经熟制（或不完全熟制）的成型食品，如生切面、饺子皮、通心粉、米粉等。

在生产许可证上应注明获证产品名称及申证单元，即其他粮食加工品（谷物加工品、谷物碾磨加工品、谷物粉类制成品）。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 0104。

二、基本生产流程及关键控制环节

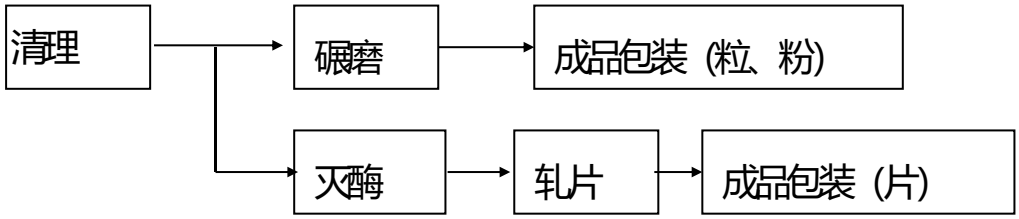
（一）基本生产流程。

1．谷物加工品



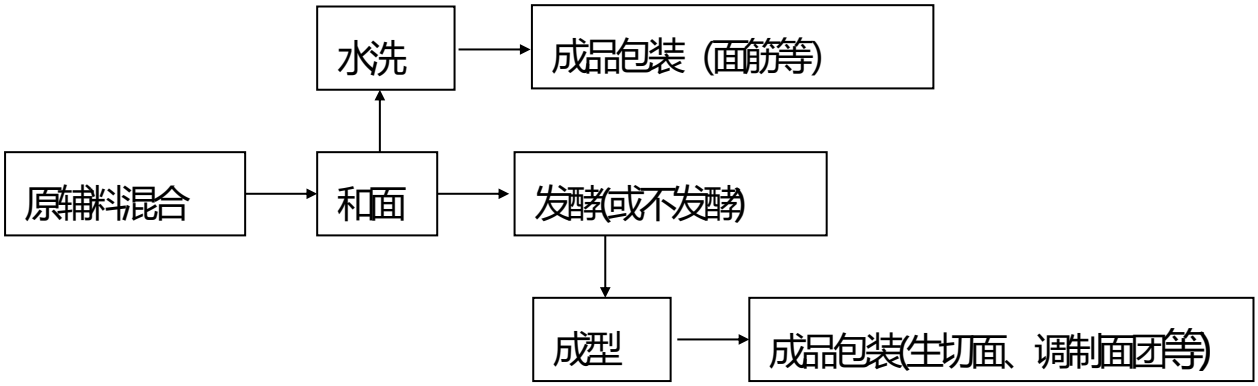
本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

2. 谷物碾磨加工品

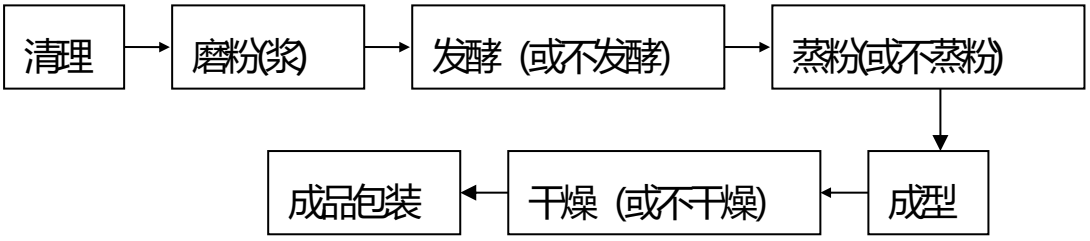


3. 谷物粉类制成品

面粉类制成品：



米粉类制成品：



（二）关键控制环节。

1. 谷物加工品

（1）清理；（2）碾米（糙米等除外）。

2. 谷物碾磨加工品

（1）碾磨（谷物粒、粉）；（2）灭酶（谷物片）。

3. 谷物粉类制成品

（1）和面（面粉类制成品）；（2）蒸粉（米粉类制成品中有蒸粉工艺的）；（3）包装。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 水分超标；2. 磁性金属物超标；3. 超量、超范围使用食品添加剂。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

企业厂房应建在无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。厂房通风良好，设计合理，能满足生产流程的要求，还应当有与生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库。生产区应与生活区分开。

厂房具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。厂区道路应采用便于清洗的混凝土，沥青及其他硬质材料铺设，防止积水和尘土飞扬。厂房与设施必须严格防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿。

（二）必备的生产设备。

1. 谷物加工品：清理设施、脱壳设备、碾米设备（糙米等除外）、包装设备。分装企业需具备包装设备。

2. 谷物碾磨加工品：清理设施、磨粉设备（谷物粒、粉）、灭酶设备（谷物片）、轧片设备（谷物片）、包装设备。分装企业需具备包装设备。

3. 谷物粉类制成品

和面设备（面粉类制成品）、清理设施（米粉类制成品）、磨粉（浆）设备（米粉类制成品）、蒸粉设备（米粉类制成品中有蒸粉工艺的）、成型设备、包装设备。

四、产品相关标准

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

GB 2715-2005《粮食卫生标准》；LS/T 3215-1985《高粱米》；GB/T 13356-1992《黍米》；GB/T 13358-1992《稷米》；GB/T 11766-1989《小米》；GB 19503-2004 《原产地域产品 沁州黄小米》；GB/T 18810-2002《糙米》；NY/T 832-2004《黑米》；GB 19640-2005《麦片类卫生标准》；GB/T 13360-1992《莜麦粉》；GB/T 10463-1989《玉米粉》；GB 2711-2003 《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》；备案现行有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

原辅材料应符合 GB 2715-2005《粮食卫生标准》的规定以及相应原粮的质量标准，不得使用陈化粮；粮食包装要符合 GB/T 17108-1997《粮食销售包装》的要求。

六、必备的出厂检验设备

（一）谷物选筛（谷物粉类制成品不需要）；（二）干燥箱；（三）分析天平（0.1 mg）；（四）天平（0.1 g）；（五）高温电炉（产品标准中有灰分项目的加工企业需要）；产品标准中有微生物检测项目的加工企业还需要灭菌锅，无菌室或超净工作台，微生物培养箱和生物显微镜。

七、检验项目

粮食加工品的发证检验、监督检验和出厂检验按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。

谷物加工品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官（或色泽、气味、口味）	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	杂质	√		√	黑米除外
4	碎米	√	√	√	标准中有此项规定的

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
5	容重	√	√	√	标准中有此项规定的
6	黑色度	√	√	√	标准中有此项规定的
7	黑米色素	√	√	*	标准中有此项规定的
8	碱消值	√	√	*	标准中有此项规定的
9	粗蛋白	√	√	*	标准中有此项规定的
10	粗脂肪	√	√	*	标准中有此项规定的
11	维生素 B_1	√	√	*	标准中有此项规定的
12	汞	√	√	*	
13	铅	√	√	*	
14	六六六	√		*	
15	滴滴涕	√		*	
16	甲基毒死蜱	√	√	*	
17	溴氰菊酯	√	√	*	
18	黄曲霉毒素 B_1	√	√	*	
19	着色剂柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等	√	√	*	视产品色泽而定
20	标签	√	√		

谷物碾磨加工品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官（气味、口味）	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	粗细度	√	√	√	谷物粉
4	灰分	√	√	√	谷物粉
5	含砂量	√	√	*	谷物粉
6	磁性金属物	√	√	*	谷物粉
7	脂肪酸值	√	√	*	麦片除外
8	皮胚含量	√		*	标准中有此项规定的
9	汞	√	√	*	豆粉类产品不检此项
10	铅	√	√	*	豆粉类产品不检此项
11	六六六	√		*	豆粉类产品不检此项
12	滴滴涕	√		*	豆粉类产品不检此项
13	甲基毒死蜱	√	√	*	豆粉类产品不检此项
14	溴氰菊酯	√	√	*	豆粉类产品不检此项
15	黄曲霉毒素 B_1	√	√	*	豆粉类产品不检此项

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
16	着色剂柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等	√	√	*	视产品色泽而定
17	菌落总数	√	√	√	标准中有此项规定的
18	大肠菌群	√	√	√	标准中有此项规定的
19	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	标准中有此项规定的
20	霉菌	√	√	*	标准中有此项规定的
21	标签	√	√		

谷物粉类制成品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	酸度	√	√	√	
4	二氧化硫残留量	√	√	*	
5	着色剂柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等	√	√	*	视产品色泽而定
6	铅	√	√	*	面粉类制成品
7	铅	√	√	*	标准中有此项规定的
8	总砷	√	√	*	标准中有此项规定的
9	菌落总数	√	√	√	标准中有此项规定的
10	大肠菌群	√	√	√	标准中有此项规定的
11	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	标准中有此项规定的
12	标签	√	√		

备注：产品的发证检验严格按照国家标准、行业标准执行，无上述标准的按照企业标准的全部检验项目进行检验。

附表：　　企业标准必须包含附表中所列项目

单元	项目
谷物加工品	杂质（黑米除外）
	水分
	感官（或色泽、气味、口味）
谷物碾磨加工品	水分

单元	项目
	粗细度（谷物粉）
	灰分（谷物粉）
	含砂量（谷物粉）
	磁性金属物（谷物粉）
	脂肪酸值（麦片除外）
	感官（或气味、口味）
谷物粉类制成品	感官
	水分
	酸度

八、抽样方法

根据企业所申报的发证产品品种，在企业成品库内，按照每个申证单元随机抽取 1 种产品进行发证检验。

抽样基数：同一批次产品不得少于 50 个独立包装（总重不得少于 50 kg）。

抽样数量：

1. 净含量大于或等于 5 kg 的产品：取 5 kg 样品平均分成两份（谷物加工品和谷物碾磨加工品分样时需混匀），1 份检验，1 份备查。同时抽取一个空的包装袋做标签检验。

2. 净含量小于 5 kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

样品及抽样单内容经确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

九、其他要求

谷物加工品、谷物碾磨加工品允许分装，谷物粉类制成品不允许分装。

麦片可以按照粮食加工品或方便食品申请准入，选择麦片的具体申证

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

单元时，应考虑与企业主导产品申证单元一致。