

来源: 国质检监[2005]15 号公告

附件 13:

冷冻饮品生产许可证审查细则

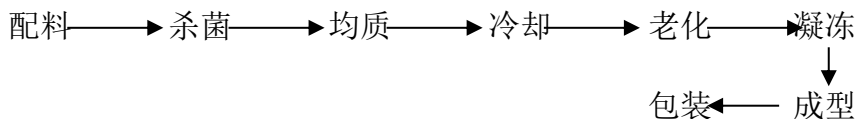
一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的冷冻饮品包括以饮用水、乳品、甜味料、果品、豆制品、食用油脂等为主要原料, 添加适量的香料、着色剂、稳定剂、乳化剂等, 经配料、灭菌、凝冻、包装等工序而制成的产品。冷冻饮品的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即冷冻饮品, 并注明生产的产品品种(冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰)。冷冻饮品生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为 1001。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。



冰棍、食用冰、甜味冰的生产基本流程无均质、老化、凝冻三个步骤。雪泥的生产基本流程无均质步骤。

(二) 关键控制环节。

1. 配料; 2. 灭菌; 3. 老化(适用于冰淇淋、雪糕、雪泥)。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 感官质量缺陷: 如冰结晶, 组织粗糙、空头等。
2. 蛋白质、脂肪、总糖含量不达标。
3. 甜味剂超标。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

检验室规划 检验员培训
下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



4. 微生物指标超标。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

生产企业除必备的生产环境外，还应当有与生产相适应的原辅料库、生产车间和专用冷冻库，冷冻库应定期清扫、消毒。

运输车辆应符合卫生要求。短途运输使用冷藏车，长途运输应使用机械制冷运输车。

(二) 必备的生产设备。

1. 配料缸；2. 灭菌设备；3. 均质器（适用于冰淇淋、雪糕）；4. 热交换器；5. 老化罐（适用于冰淇淋、雪糕、雪泥）；6. 凝冻机（适用于冰淇淋、雪糕、雪泥）；7. 成型设备（切割成型、模具成型、灌装成型）；8. 包装机（若成型方式为灌装成型，不再用包装机）。

注：不能使用盐水槽为成型设备。

四、产品相关标准

GB 2759.1-2003《冷冻饮品卫生标准》；SB/T 10013 - 1999《冰淇淋》；SB/T 10014 - 1999《雪泥》；SB/T 10015 - 1999《雪糕》；SB/T 10016 - 1999《冰棍》；SB/T 10017 - 1999《食用冰》；SB/T 10327 - 1999《甜味冰》；经备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

乳及乳制品必须符合 GB 5410—1999《全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉》的规定；甜味剂、着色剂、增稠剂、乳化剂等食品添加剂必须选用 GB2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》中允许使用的品种，并应符合相应国家标准和行业标准的规定。

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合格产品。

六、必备的出厂检验设备

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

七、检验项目

发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表格中所列的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业每年应当至少检验2次。

冷冻饮品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	总固形物	√			食用冰、甜味冰不检此项目
4	总糖	√	√		冰淇淋、食用冰不检此项目
5	脂肪	√	√		仅适用于冰淇淋、雪糕
6	蛋白质	√	√		仅适用于冰淇淋
7	膨胀率	√			仅适用于冰淇淋
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	铜	√	√	*	
11	菌落总数	√	√	√	
12	大肠菌群	√	√	√	
13	致病菌	√	√	*	
14	食品添加剂(甜味剂、着色剂等)	√	√	*	
15	标签	√	√		

注:1.食品添加剂主要检验项目为:甜味剂:糖精钠、甜蜜素;着色剂:胭脂红、苋菜红、

柠檬黄、日落黄、亮兰(具体项目根据产品实际情况而定)。

2.产品标签标注内容除符合GB7718规定以外还应标明产品的类型。

八、抽样方法

如果企业只生产一种产品,只对该产品进行抽样检验。



公众号

本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: **4006076067**

实验室规划 检验员培训

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



大相
186016
63797
咨询师热线



小程序

如果企业生产多种产品如冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰，抽样时

应按上述排列顺序，抽取一种产品进行检验。

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，抽样基数不得少于 200 件（最小包装），随机抽取 30 件，分成 2 份，1 份检测，1 份备查。在抽取冰淇淋、雪糕产品时，抽样单上应按产品属性写明“清型”、“混合型”、“组合型”，冰淇淋产品还应写明“全乳脂”、“半乳脂”、“植脂”，样品确认无误后，由审查组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。