

来源：国质检食监〔2006〕646号

附件 11：

方便食品生产许可证审查细则（2006 版）

实施食品生产许可证管理的方便食品是指部分或完全熟制，不经烹调或仅需简单加热、冲调就能食用的食品。该类食品包括方便面、方便米饭、方便粥、方便米粉（米线）、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶等。

实施食品生产许可证管理的方便食品分为 2 个申证单元，即方便面、其他方便食品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称及申证单元名称，即方便食品（方便面、其他方便食品）。方便食品生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 0701。

方便面按相应的细则审查。

其他方便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其他方便食品是指部分或完全熟制，不经烹调或仅需简单加热、冲调就能食用的除方便面之外的食品。该类食品包括主食类，如方便米饭、方便粥、方便米粉（米线）、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面等；冲调类，如麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶等。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 主食类：

基本生产流程包括原辅料处理、调粉（或不经调粉）、成型（或



本审查细则免费下载

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”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”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

不经成型)、熟制、干燥(非脱水干燥产品除外)、冷却、包装等过程。

2. 冲调类:

基本生产流程包括原辅料处理、熟制(或部分原料熟制)、成型或粉碎、干燥(或不经干燥)、混合、包装等过程。

(二) 关键控制环节。

1. 原辅料的使用。2. 食品添加剂的使用。3. 熟制工序的工艺参数控制。4. 干燥工序的工艺参数控制。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超量、超范围使用。2. 使用非食品原料加工食品。3. 微生物污染。4. 脱水干燥工艺的主食类产品复水性(率)低。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

其他方便食品生产企业应具备与生产能力相适应的原辅材料库房、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。生产用厂房能满足工艺要求。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。各生产场所的环境要采取控制措施,保证其在连续受控状态。

(二) 必备的生产设备。

1. 主食类:

(1) 原辅料处理设施(如:清洗设施、浸泡设施、粉碎设备、胶磨设备等);(2) 调粉设备(如:和面机等);(3) 成型设施(如:榨条机、切片(条)机、复合压延机、刀具等);(4) 熟制设备(如:蒸煮机等);(5) 干燥设施(如:热风干燥机、冷冻干燥机等);(6) 冷却设施(如:冷却装置、冷却间等);(7) 包装设施(如:包装机等)。

2. 冲调类:

(1) 原辅料处理设施 (如: 清理设施、脱壳设备、浸泡设施、破碎设备、胶磨设备等); (2) 熟制设施 (如: 蒸煮机、烘烤箱、炒锅等); (3) 成型设备 (如: 造粒机、压片机等); (4) 粉碎设备 (如: 粉碎机等); (5) 干燥设施 (如: 热风干燥机等); (6) 混和设备 (如: 混合机等); (7) 包装设施 (如: 包装机等)。

企业还应具备满足生产的其他设备或设施, 如旋振筛、搓丝机、松条机、熟化装置、灭菌设备等。

四、产品相关标准

GB 19640-2005 《麦片类卫生标准》; QB/T 2652-2004 《方便米粉 (米线) 》; 经备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产其他方便食品所使用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定; 不允许使用非食品原料加工食品。

如所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获证产品。

调味料包等如有外购情况的, 应对其进行进货验证。

六、必备的出厂检验设备

其他方便食品的生产企业应当具备下列必备的产品出厂检验设备: 1. 天平 (0.1g); 2. 分析天平 (0.1mg); 3. 干燥箱; 4. 灭菌锅; 5. 无菌室或超净工作台; 6. 微生物培养箱; 7. 生物显微镜。

七、检验项目

其他方便食品的发证检验、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 2 次。

其他方便食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
----	------	----	----	----	----

**本审查细则免费下载**

食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

下载①微信搜索公众号“生产许可证”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”或扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址: 生产许可证.中国

大相
18601
663797



小程序

1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	复水性(率)	√	√	√	适用于脱水干燥工艺的主食类产品
5	酸价	√	√	*	适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分
6	过氧化值	√	√	*	适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	铝	√	√	*	适用于面制品
10	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
11	甜味剂: 糖精钠、 甜蜜素	√	√	*	根据产品情况选择测定
12	着色剂: 胭脂红、 苋菜红、柠檬黄、 日落黄、亮蓝	√	√	*	根据产品颜色选择测定
13	抗氧化剂: BHA、 BHT	√	√	*	适用于方便米饭、方便粥
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	沙门氏菌	√	√	*	
17	志贺氏菌	√	√	*	
18	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
19	霉菌	√	√	*	适用于冲调类产品
20	标签	√	√		
21	企业标准规定的其他项目	√	√	*	

注: 检验项目的标准要求依照相应的国家标准、行业标准和企业标准执行。

八、抽样方法

发证检验抽样应当按照下列规定进行。

根据企业申请取证产品的品种, 在企业的成品库内随机抽取 1 种产品进行发证检验。主食类和冲调类分别抽样。抽取产量最大的主导产品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不少于 200 个销售包装, 随机抽样至少 20 个销售包装(不少于 2kg)。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

1. 纯麦片类产品允许分装。
2. 主食类方便食品生产企业如自行加工调味料包，其调味料包应满足相应类别产品生产许可证审查细则的相关要求。