来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 20：

水果制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水果制品是以水果为原料，经各种加工工艺和方法制成的产品。

水果制品的申证单元为 2 个：水果干制品和果酱。

在生产许可证上应注明获证产品名称及申证单元，即水果制品(水果干制品、果酱)。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1702。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1．水果干制品

选料→清洗→整理→护色（或不护色）→干燥（脱水）→后处理（或不经后处理）→包装

2．果酱

选料→清洗→整理→软化→打浆→配料→浓缩→灌装→杀菌→冷却→包装

（二）关键控制环节。

1．水果干制品

（1）原料的验收和处理；（2）食品添加剂的使用；（3）干燥（脱水）；（4）包装。

2．果酱

（1）原料的验收和处理；（2）浓缩；（3）杀菌。

（三）容易出现的质量安全问题。

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

1．水果干制品

（1）超范围和超量使用食品添加剂；（2）发霉变质。

2．果酱

（1）变色、分层；（2）糖结晶；（3）发霉变质，微生物超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

1．水果制品生产企业除必须具备的生产环境外，还应设置与企业生产相适应的验收场所、原料处理场所、原辅材料仓库、生产车间、包装车间、成品仓库。

2．分装企业应具备独立的包装车间、原辅材料仓库、成品仓库。

（二）必备的生产设备。

1．水果干制品

原料处理设备、干燥（脱水）设备、包装设备；分装企业应具备包装设备。根据生产工艺不同还需配置相应的打浆设备、压榨设备、粉碎设备、筛分设备等。

采用自然晾晒方式进行干燥的产品，审查必备生产资源时，可以不要求干燥（脱水）设备，但需有相应的晾晒场所。晾晒场四周有围墙或纱网等防护措施，产品不得直接接触地面，地面用水泥或坚硬材料铺砌，便于清洗和排水。

2．果酱

原料处理设备、浓缩设备、灌装设备、灭菌设备、包装设备；分装企业应具备灌装、灭菌和包装设备。

四、产品相关标准

GB 16325-2005《干果食品卫生标准》；GB 14891.3-1997《辐照干果果脯类卫生标准》；GB 19586-2004《原产地域产品 吐鲁番葡萄干》；QB/T 2076-1995《水果、蔬菜脆片》；NY/T 705-2003《无核葡萄干》；NY/T 709-2003《荔枝干》；NY/T 786-2004《食用椰干》；NY/T 948-2006《香蕉脆片》;NY/T 487-2002《槟榔干果》;GB 2761-2005

《食品中真菌毒素限量》；SB/T 10196-1993《果酱通用技术条件》；

备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

水果制品生产加工所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准及有关规定，不得使用非食用性原料。水果制品所选用的原料应无异味、无腐烂、无腐烂现象，农药残留及污染物限量应符合相应国家标准、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，则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）分析天平（0.1mg）（水果干制品）；（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（八）折光仪（果酱）。

若水果干制品执行标准中无菌落总数和大肠菌群检测项目时，检验设备（四）～（七）不做要求。

七、检验项目

水果干制品和果酱的发证检验、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。

如果产品没有国家标准或者行业标准，应制定企业标准。标准中应包括以下检验项目：水果干制品中的水分，果酱产品中的可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

水果干制品质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	等级	√	√		标准中有此规定的

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
4	水分（或果肉含水率）	√	√	√	
5	粒度	√	√	*	标准中有此规定的
6	总酸	√	√	*	标准中有此规定的
7	酸价	√	√	*	标准中有此规定的
8	过氧化值	√	√	*	标准中有此规定的
9	脂肪	√	√	*	标准中有此规定的
10	蛋白质	√	√	*	标准中有此规定的
11	铅(以 Pb 计)	√	√	*	标准中有此规定的
12	砷(以 As 计)	√	√	*	标准中有此规定的
13	铜(以 Cu 计)	√	√	*	标准中有此规定的
14	汞(以 Hg 计)	√	√	*	标准中有此规定的
15	镉（以 Cd 计）	√	√	*	标准中有此规定的
16	二氧化硫残留量	√	√	√	
17	苯甲酸	√	√	*	
18	山梨酸	√	√	*	
19	糖精钠	√	√	*	
20	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）	√	√	*	
21	着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	√	√	*	检测时应根据产品的颜色确定
22	展青霉素	√	√	*	苹果、山楂制品
23	六六六	√	√	*	标准中有此规定的
24	滴滴涕	√	√	*	标准中有此规定的
25	抗氧化剂（BHA+BHT）	√	√	*	标准中有此规定的
26	三唑酮	√	√	*	标准中有此规定的
27	菌落总数	√	√	√	标准中有此规定的
28	大肠菌群	√	√	√	标准中有此规定的
29	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	√	√	*	标准中有此规定的
30	霉菌	√	√	*	标准中有此规定的
31	标签	√	√		

果酱质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	可溶性固形物	√	√	√	
4	总糖（以转化糖计）	√	√	*	标准中有此规定的
5	铅(以 Pb 计)	√	√	*	标准中有此规定的
6	铜(以 Cu 计)	√	√	*	标准中有此规定的
7	总砷(以 As 计)	√	√	*	标准中有此规定的
8	苯甲酸	√	√	*	
9	山梨酸	√	√	*	
10	糖精钠	√	√	*	
11	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	√	√	*	
12	着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）	√	√	*	检测时应根据产品的颜色确定
13	展青霉素	√	√	*	苹果、山楂制品
14	菌落总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	√	√	*	标准中有此规定的
17	霉菌	√	√	*	标准中有此规定的
18	标签	√	√		

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，在企业成品库房内按照每个发证单元随机抽取一种产品进行发证检验。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 20kg，抽样数量为 2kg （不少于 12 个独立包装）,分为 2 份，1 份检验，1 份备查；样品经确认无误后，由核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。

九、其他要求

水果干制品和果酱产品允许分装。

果酱罐头生产企业按照罐头细则进行现场审查。

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