

来源: 国质检监[2004]557号

附件 13:

## 淀粉及淀粉制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淀粉是指以谷类、薯类、豆类为原料, 不经过任何化学方法处理, 也不改变淀粉内在的物理和化学特性加工制成的食用淀粉, 包括谷类淀粉、薯类淀粉和豆类淀粉。

实施食品生产许可证管理的淀粉制品是指以谷类、薯类、豆类或以谷类、豆类、薯类食用淀粉为原料, 经清洗、磨碎、分离、和浆、干燥、成型等工序加工制成的淀粉制品, 包括粉丝、粉条、粉皮。

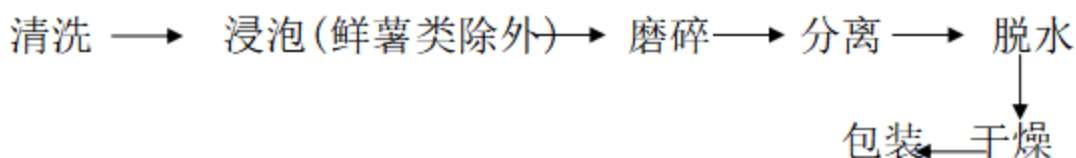
淀粉及淀粉制品的申证单元为 2 个: 淀粉, 淀粉制品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称和申证单元名称。生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为: 2301。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### (一) 基本生产流程。

##### 1. 淀粉的基本生产流程





本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 实验室规划 检验员培训 咨询热线: 4006076067



小程序

## 2. 淀粉制品的基本生产流程

清洗→浸泡(鲜薯类除外)→磨碎→分离→脱水  
→和浆→成型→冷却→干燥→包装

若直接以食用淀粉为原料,其基本生产流程直接从“和浆”开始。

### (二) 关键控制环节。

#### 1. 淀粉的关键控制环节:

(1) 分离; (2) 干燥。

#### 2. 淀粉制品的关键控制环节:

(1) 和浆; (2) 干燥。

### (三) 容易出现的质量安全问题。

1. 水分超标会造成淀粉发霉变质。
2. 淀粉生产过程中,分离效果不好造成蛋白质含量不合格。
3. 食品添加剂使用不当,造成二氧化硫残留量超标。

## 三、必备的生产资源

### (一) 生产场所。

淀粉及淀粉制品生产企业除必须具备必备的生产环境外,还应有与生产相适应的原料库、生产车间和成品库。

生产企业用于淀粉制品干燥的晾晒场四周应无尘土飞扬及污染源,地面应用水泥或石板等坚硬材料辅砌,平坦、无积水;晾晒物不得直接接触地面。

淀粉分装企业应有与生产相适应的原料库、包装车间、成品库。