

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

清洗 → 浸泡(鲜薯类除外) → 磨碎 → 分离 → 脱水
↓
干燥 → 包装



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

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。

（二）必备的生产设备。

1. 淀粉

（1）清洗设备，如振洗筛、比重去石机等；（2）浸泡设施（以鲜薯为原料除外），如浸泡罐、浸泡槽等；（3）磨碎设备，如破碎设备、针磨机等；（4）分离设备，如除砂旋流器、分离机等；（5）脱水设施，如离心机等；（6）干燥设施，如干燥机；（7）包装设备，如包装机等。

淀粉分装企业的必备生产设备为：（1）混合设备，如混合搅拌机等；（2）计量设备，如台称等；（3）自动或半自动包装设备，如包装机等。

若只是分装单一品种，混合设备可不考核。

2. 淀粉制品

（1）清洗设备，如振洗筛、比重去石机等；（2）浸泡设施（以鲜薯为原料除外），如浸泡罐、浸泡槽等；（3）磨碎设备，如破碎设备、针磨机等；（4）分离设备，如除砂旋流器、分离机等；（5）脱水设施，如离心机等；（6）和浆设备，如和面机、打糊机等；（7）成型设备，如漏粉机等；（8）冷却设施，凉粉室、冷冻室等；（9）干燥设施，如烘房、晾晒场等；（10）包装设备，如包装机等。

直接以食用淀粉为原料加工生产淀粉制品的企业必备生产设备为（6）～（10）。

四、产品相关标准

GB/T 8883—1988《食用小麦淀粉》；GB/T 8884—1988《食



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



小程序

用马铃薯淀粉》；GB/T 8885—1988《食用玉米淀粉》；GB 19048—2003《原产地域产品 龙口粉丝》；GB 2713—2003《淀粉制品卫生标准》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

所用的原辅材料必须符合相关的国家标准或行业标准规定，如生产淀粉的原料必须符合 GB/T 8886—1988《淀粉原料》的规定。企业生产淀粉制品所用的淀粉必须为食用淀粉，外购调料包的，应对调料包进行进货验证。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的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）淀粉。

1. 天平（0.1g）；2. 分析天平（0.1mg）；3. 干燥箱；4. 磁力搅拌器；5. 灰化炉；6. 透明板；7. 分样筛（100目）。

（二）淀粉制品。

1. 分析天平；2. 干燥箱。

即食类淀粉制品还应必备下列出厂检验设备：

1. 天平（0.1g）；2. 灭菌锅；3. 微生物培养箱；4. 生物显微镜；5. 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 1、表 2 中所列的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业每年应当检验 2 次。

表 1 淀粉质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	酸度	√	√	√	
5	灰分	√	√	√	
6	蛋白质	√	√	*	
7	斑点	√	√	√	
8	细度	√	√	√	
9	白度	√	√	*	
10	粘度	√	√		食用玉米淀粉 不检验此项目
11	脂肪	√			
12	二氧化硫	√	√	*	
13	砷	√	√	*	
14	铅	√	√	*	
15	标签	√	√		

表 2 淀粉制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	淀粉	√	√	*	
5	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
6	二氧化硫残留量	√	√	*	
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	即食类淀粉制 品必检项目
10	大肠菌群	√	√	√	即食类淀粉制 品必检项目
11	致病菌	√	√	*	即食类淀粉制 品必检项目



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

12	标签	√	√		
----	----	---	---	--	--

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种,在企业的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,如果企业同时生产即食类淀粉制品,应加抽即食类淀粉制品。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品,抽样基数不少于 50kg,每批次抽取样品不少于 4kg,所抽样品分成 2 份,1 份检测,1 份备查。样品确认无误后,由核查组抽样人员与被审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

淀粉产品允许分装。