

来源：国质检食监〔2006〕646号

附件 25：

淀粉糖生产许可证审查细则（2006 版）

一、发证产品范围及申证单元

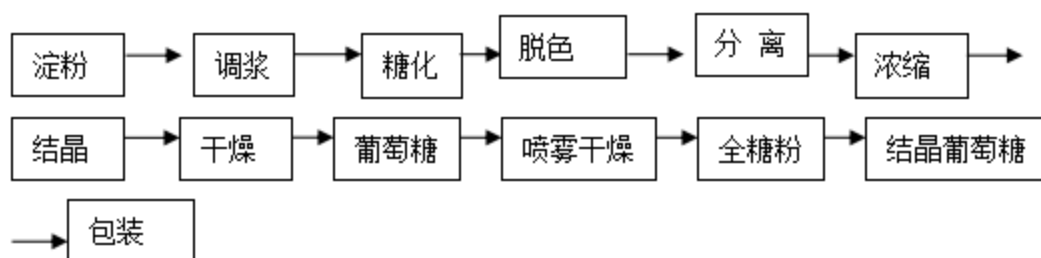
实施食品生产许可证管理的淀粉糖是以谷物、薯类等农产品为原料，运用生物技术经过水解、转化而生产制成的淀粉糖，包括葡萄糖、饴糖、麦芽糖和异构化糖等。申证单元为 1 个，即淀粉糖。

在生产许可证上要注明获证产品名称及产品品种，即淀粉糖（葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖等）。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为：2302

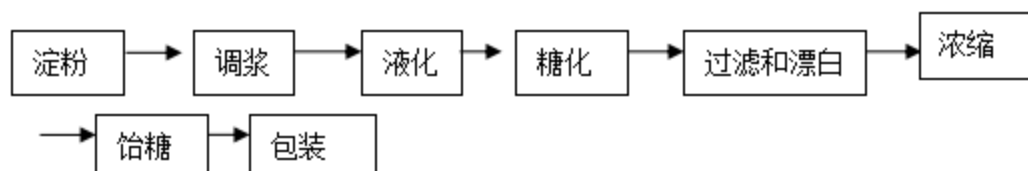
二、基本生存流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 葡萄糖。

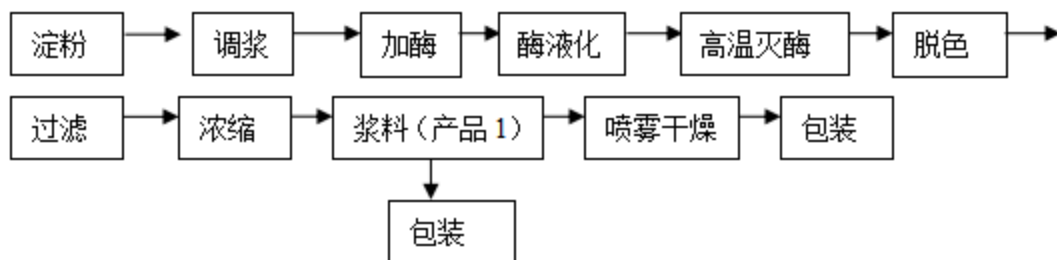


2. 饴糖。

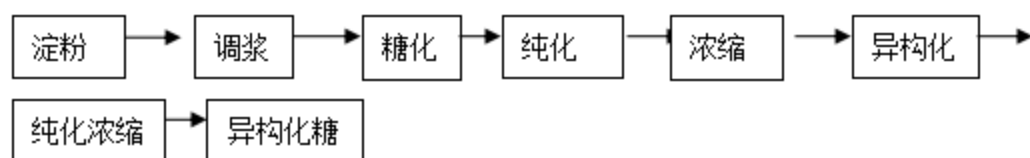




3. 麦芽糖。



4. 异构化糖（即高果糖浆）。



(二) 关键控制环节。

(1) 调浆 (2) 糖化 (3) 分离。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 淀粉糖中的灰分超标。
2. 二氧化硫残留量超标。
3. 蛋白质的凝聚效果不好和存在糊精。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

淀粉糖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。

(二) 必备的生产设备。

(1) 以淀粉原料生产淀粉糖

①调浆设备; ②液化设备; ③糖化设备; ④净化设备; ⑤脱水设施; ⑥干燥设施; ⑦结晶设备(按需要); ⑧包装设备。

(2) 以谷物、薯类为原料生产淀粉糖。

除了上述生产设备外,还需要有①清洗设备; ②浸泡设施(以

鲜薯为原料除外)；③磨碎设备；④分离设备。

四、产品相关标准及要求

GB 15203-2003《淀粉糖卫生标准》，QB/T 2319—1997 液体葡萄糖，QB/T 2491-2004 低聚异麦芽糖，QB/T 2347—1997 麦芽糖饴（饴糖）、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，生产淀粉的原料必须符合 GB/T 8886《淀粉原料》的规定；如果生产企业直接用淀粉做原料，该淀粉必须为食用淀粉。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

1. 天平(0.1g)；2. 分析天平(0.1mg)；3. 阿贝折光仪(精度为 0.0001 单位)；4. 马弗炉；5. 酸度计(pH0.01)；6. 灭菌锅；7. 微生物培养箱；8. 生物显微镜；9. 无菌室或超净工作台。

七、检验项目

淀粉糖产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

淀粉糖质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	总砷	√	√	*	
3	铅	√	√	*	
4	铜	√	√	*	
5	二氧化硫残留量	√	√	*	