

附件 21：

炒货食品及坚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

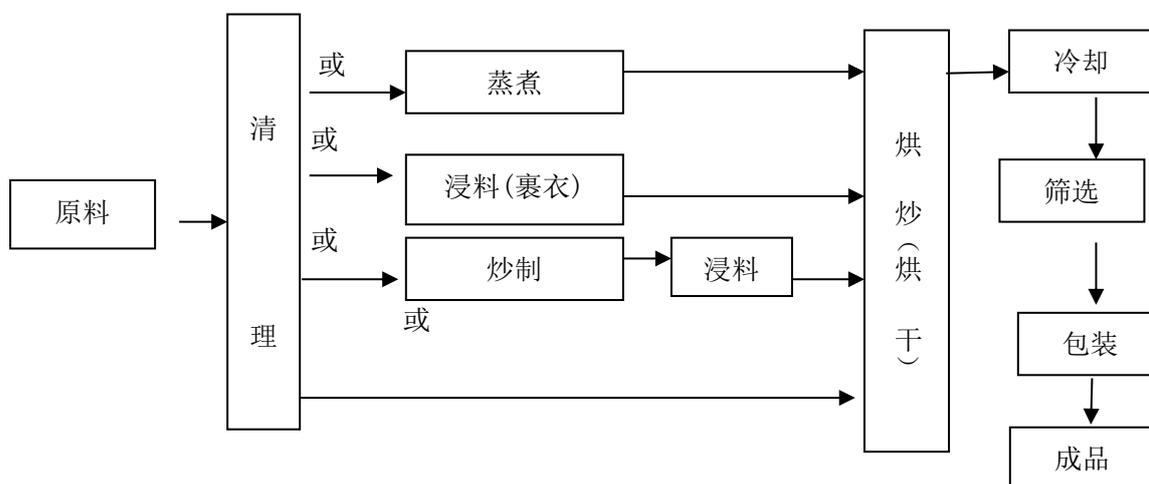
实施食品生产许可证管理的炒货食品及坚果制品包括以果蔬籽、果仁、坚果等为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制、烘烤（包括蒸煮后烘炒）、油炸、水煮、蒸煮、高温灭菌或其他加工工艺制成的包装食品。包括：烘炒类，如炒瓜子、炒花生等；油炸类，如油炸青豆、油炸琥珀桃仁等；其他类，如水煮花生、果仁或坚果类糖炒制品（糖炒花生、糖炒瓜子仁等）、核桃粉、芝麻粉（糊）、杏仁粉等。申证单元为 1 个，即炒货食品及坚果制品。

在食品生产许可证上应当注明获证产品名称即炒货食品及坚果制品，并注明产品的加工方式，即炒货食品及坚果制品（烘炒类、油炸类、其他类）。炒货食品及坚果制品分装企业应单独注明。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1801。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 烘炒类





本审查细则免费下载

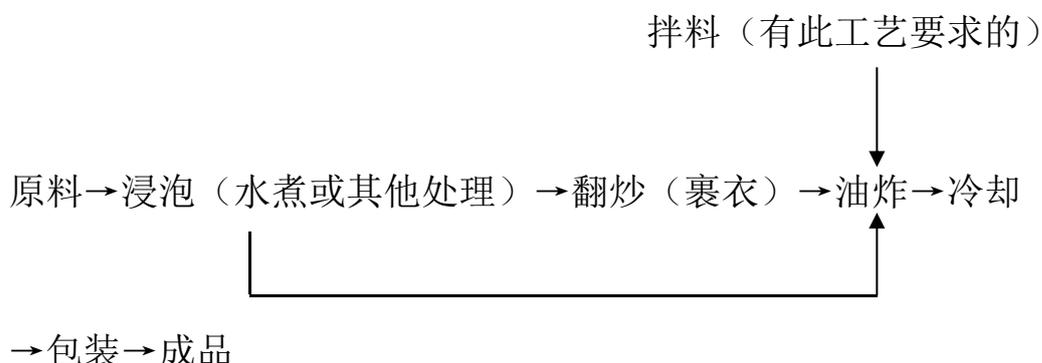
食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

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

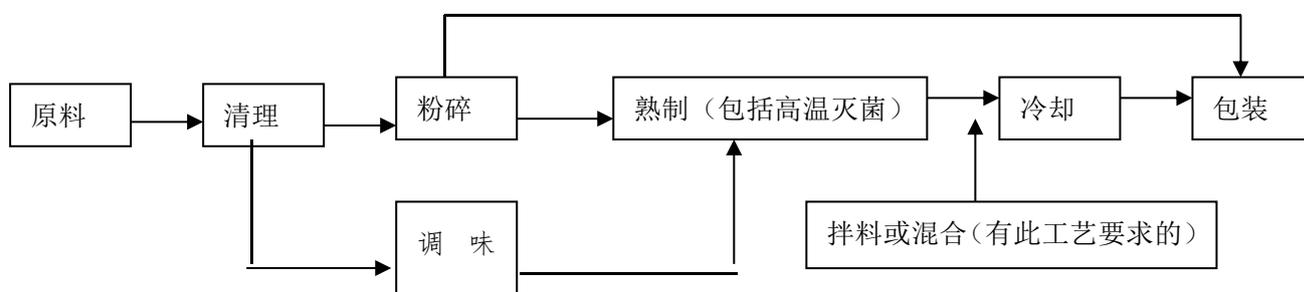


小程序

2. 油炸类



3. 其他类



（二）关键控制环节。

1. 原料接收及清理控制。2. 蒸煮或浸料时的配方控制。3. 原料、半成品、成品的仓库储存条件控制。4. 烘炒、油炸、熟制（包括高温灭菌）时间、温度控制；煎炸油脂更换控制。5. 包装过程中的卫生控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂如糖精钠、甜蜜素等超标。2. 酸价、过氧化值、羰基价超标。3. 成品感官有霉变、虫蛀、外来杂质以及焦、生、哈喇味现象。4. 成品微生物指标超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

炒货食品及坚果制品生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库和检验室，并按生产工艺先后次序和产品特点，将各工序分开设置，防止前后工

序相互交叉污染。生产区应设置原料处理间、半成品处理（加工）间和独立的包装间。

各项工艺操作应在良好的状态下进行。尤其是包装间，使用前后均应彻底清洗、消毒。以防止食品受到腐败微生物及有毒有害物的污染和异物带入。

分装企业生产区应具备独立的包装间，其他条件应等同于炒货食品及坚果制品生产企业要求。

（二）必备的生产设备。

1. 清理设备；2. 熟制（灭菌）设备（蒸煮、烘炒、干燥、油炸等相应的设备）；3. 裹衣设备或粉碎设备或混合设备（有此类工艺要求的）；4. 包装设备（封口、生产日期标注、计量称重等设备）。

分装企业应具备包装设备（封口、生产日期标注、计量称重等设备）。

四、产品相关标准

GB19300-2003《烘炒食品卫生标准》；GB16565-2003《油炸小食品卫生标准》；GB2761-2005《食品中真菌毒素限量》；GB11671-2003《果、蔬罐头卫生标准》；GB15199-1994《食品中铜限量卫生标准》；QB/T1733.1-1993《花生制品的试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求》；QB/T1733.3-1993《裹衣花生》；QB/T1733.5-1993《油炸花生仁》；QB/T1733.6-1993《烤花生仁》；QB/T1733.7-1996《咸干花生》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

生产炒货食品及坚果制品的原辅材料、包装材料必须符合相应的标准和有关规定，不符合质量卫生要求的，不得投产使用。其中坚果应符合 GB16326-2005《坚果食品卫生标准》。如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产品。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

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



小程序

六、必备的出厂检验设备

(一) 天平 (0.1g)；(二) 灭菌锅；(三) 无菌室或超净工作台；(四) 生物显微镜；(五) 微生物培养箱；(六) 圆筛 (应符合相应要求, 生产固、液两相产品的企业必备)。

七、检验项目

炒货食品及坚果制品的发证检验、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。

炒货食品及坚果制品质量检验项目表 (烘炒类和油炸类)

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|---|----|----|----|---|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 净含量 | √ | | √ | |
| 3 | 出仁率 | √ | √ | * | 咸干花生产品的检验项目 |
| 4 | 纯质率 | √ | √ | * | 咸干花生产品的检验项目 |
| 5 | 水分 | √ | | * | 花生类产品的检验项目 |
| 6 | 食盐 | √ | | * | 咸干花生产品的检验项目 |
| 7 | 酸价 | √ | √ | * | |
| 8 | 过氧化值 | √ | √ | * | |
| 9 | 羰基价 | √ | √ | * | 油炸类产品的检验项目 |
| 10 | 食品添加剂[糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、着色剂、抗氧化剂(BHA、BHT、PG、TBHQ)等] | √ | √ | * | 糖精钠、甜蜜素、安赛蜜为必测项目, 着色剂、抗氧化剂以及其他食品添加剂根据具体情况而定 |
| 11 | 黄曲霉毒素 B ₁ | √ | √ | * | 烘炒类和花生类产品的检验项目 |
| 12 | 铅 | √ | √ | * | 油炸类和花生类产品的检验项目 |
| 13 | 总砷 | √ | √ | * | 油炸类和花生类产品的检验项目 |
| 14 | 铝 | √ | √ | * | 油炸类产品的检验项目 |
| 15 | 菌落总数 | √ | √ | √ | 油炸类和花生类产品的检验项目 |
| 16 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | |
| 17 | 霉菌 | √ | √ | * | 烘炒类产品的检验项目 |
| 18 | 酵母 | √ | √ | * | 烘炒类产品的检验项目 |
| 19 | 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | √ | √ | * | |
| 20 | 标签 | √ | √ | | |

注: 1. 依据标准: GB19300、GB16565、GB2760、GB7718、QB/T1733. 1、QB/T1733. 3、QB/T1733. 5~7 等。2. 标签应标明产品名称、净含量、配料清单、制造者的名称和地址、生产日期、保

质期、产品执行标准号。

炒货食品及坚果制品质量检验项目表（其他类）

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|---|----|----|----|--|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 净含量 | √ | | √ | |
| 3 | 固形物含量 | √ | | √ | 固、液两相产品的检验项目 |
| 4 | 酸价 | √ | √ | * | |
| 5 | 过氧化值 | √ | √ | * | |
| 6 | 食品添加剂[糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、着色剂、抗氧化剂(BHA、BHT、PG、TBHQ)等] | √ | √ | * | 糖精钠、甜蜜素、安赛蜜为必测项目，着色剂、抗氧化剂以及其他食品添加剂根据具体情况而定 |
| 7 | 黄曲霉毒素 B ₁ | √ | √ | * | |
| 8 | 铅 | √ | √ | * | |
| 9 | 总砷 | √ | √ | * | |
| 10 | 铜 | √ | √ | * | 豆类产品的检验项目 |
| 11 | 菌落总数 | √ | √ | √ | 直接入口产品或熟制产品的检验项目 |
| 12 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | 直接入口产品或熟制产品的检验项目 |
| 13 | 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | √ | √ | * | |
| 14 | 标签 | √ | √ | | |
| 15 | 企业执行标准及标签明示的其他项目 | √ | √ | | |

注：1. 依据标准：GB2760、GB2761、GB11671、GB15199、GB19300、GB7718、《定量包装商品计量监督管理办法》、企业执行标准及标签明示值等。具体技术要求见附表。2. 标签应标明产品名称、净含量（固形物含量）、配料清单、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、产品执行标准号。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种进行抽样，如同时生产烘炒类、油炸类、其他类的，则 3 类产品分别抽取 1 种。

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品，所抽样品须为相同生产日期，保质期内的合格产品。每种产品随机抽取 16 个包装，样品总量不得少于 2kg，抽样样品基数不得少于 200 个包装(或不少于 200kg)。将所抽样品分成 2 份，1 份检验，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



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

实验室规划 检验员培训



小程序

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

封样日期。抽样单上应写明产品的加工方式（烘炒类、油炸类、其他类）。

九、其他要求

（一）本类产品允许分装。

（二）其他类炒货食品及坚果制品如没有国家标准或行业标准，企业应制定企业标准，企业标准中的检验项目数应符合下表序号 1~14 规定的相应内容，各项指标应符合下表规定的技术要求。如企业标准与下表技术要求不符，发证检验和监督检验按下表要求进行检验和判定。

其他类炒货食品及坚果制品质量检验技术要求表

| 序号 | 检验项目 | 技术要求 | 检测方法 | 备注 |
|----|---|---|---|--|
| 1 | 感官 | 应具有该类产品应有的色泽、香气、滋味和组织形态，不得有异味。同时还应符合该产品的企业执行标准 | 目测、尝味，企业执行标准规定的方法 | |
| 2 | 净含量 | 国家质量监督检验检疫总局 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》、企业执行标准及标签明示值 | 各类产品执行标准中规定的检测方法 | |
| 3 | 固形物含量 | 企业执行标准及标签明示值 | GB/T10786 | 固、液两相产品的检验项目 |
| 4 | 酸价 | GB19300 | GB/T5009.37 | |
| 5 | 过氧化值 | GB19300 | GB/T5009.37 | |
| 6 | 食品添加剂[糖精钠、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、着色剂、抗氧化剂(BHA、BHT、PG、TBHQ)等] | GB2760 | GB/T5009.28 GB/T5009.30 GB/T5009.32 GB/T5009.35 GB/T5009.97 GB/T5009.140 | 糖精钠、甜蜜素、安赛蜜为必测项目，着色剂、抗氧化剂以及其他食品添加剂根据具体情况而定 |
| 7 | 黄曲霉毒素 B ₁ | GB2761 | GB/T5009.22 | 花生及其制品 ≤ 20 μg/kg, 其他 ≤ 5 μg/kg |
| 8 | 铅 | GB11671 | GB/T5009.12 | |
| 9 | 总砷 | GB11671 | GB/T5009.11 | |
| 10 | 铜 | GB15199 | GB/T5009.13 | 豆类产品的检验项目 |
| 11 | 菌落总数 | 企业执行标准 | GB/T4789.2 | 直接入口或熟制产品的 |

| 序号 | 检验项目 | 技术要求 | 检测方法 | 备注 |
|----|------------------------|--------------|---|----------------|
| | | | | 检验项目 |
| 12 | 大肠菌群 | 企业执行标准 | GB/T4789.3 | 直接入口或熟制产品的检验项目 |
| 13 | 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 | GB/T4789.4 GB/T4789.5 GB/T4789.10 | |
| 14 | 标签 | GB7718 | -- | |
| 15 | 企业执行标准及标签明示的其他项目 | 企业执行标准及标签明示值 | 企业执行标准规定的检测方法 | |



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**

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

大相
186016
63797
咨询师热线



小程序