

来源: 国质检食监 [2006] 646 号

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

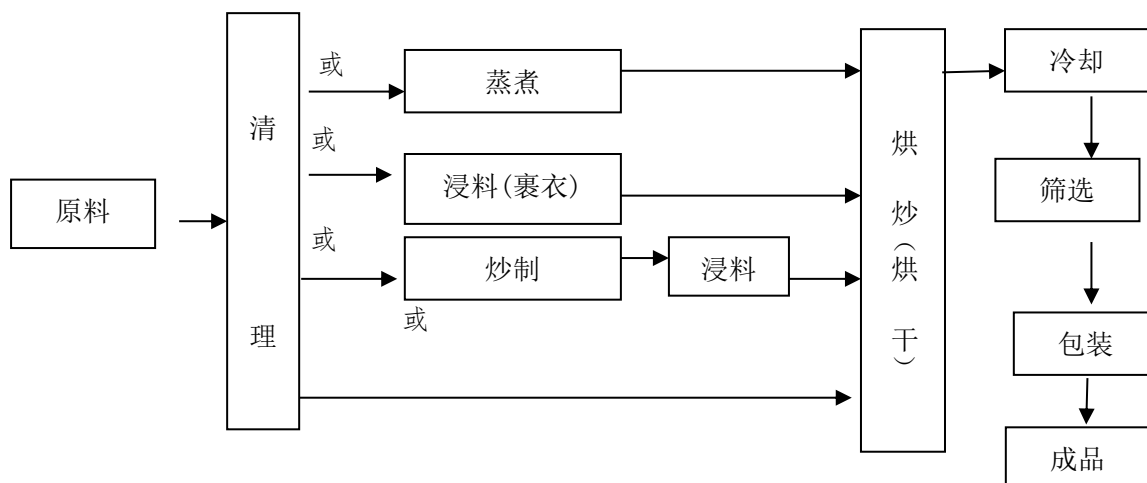
实施食品生产许可证管理的炒货食品及坚果制品包括以果蔬籽、果仁、坚果等为主要原料, 添加或不添加辅料, 经炒制、烘烤 (包括蒸煮后烘炒)、油炸、水煮、蒸煮、高温灭菌或其他加工工艺制成的包装食品。包括: 烘炒类, 如炒瓜子、炒花生等; 油炸类, 如油炸青豆、油炸琥珀桃仁等; 其他类, 如水煮花生、果仁或坚果类糖炒制品 (糖炒花生、糖炒瓜子仁等)、核桃粉、芝麻粉 (糊)、杏仁粉等。申证单元为 1 个, 即炒货食品及坚果制品。

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

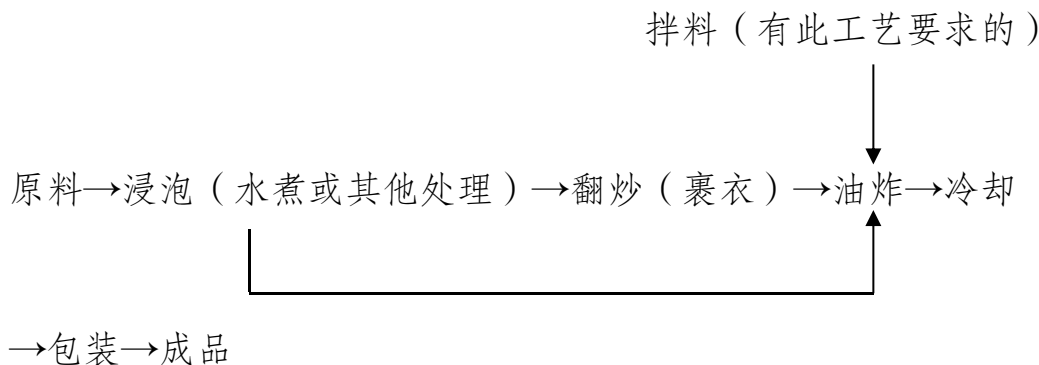
食品生产许可证办理咨询热线:4006076067

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

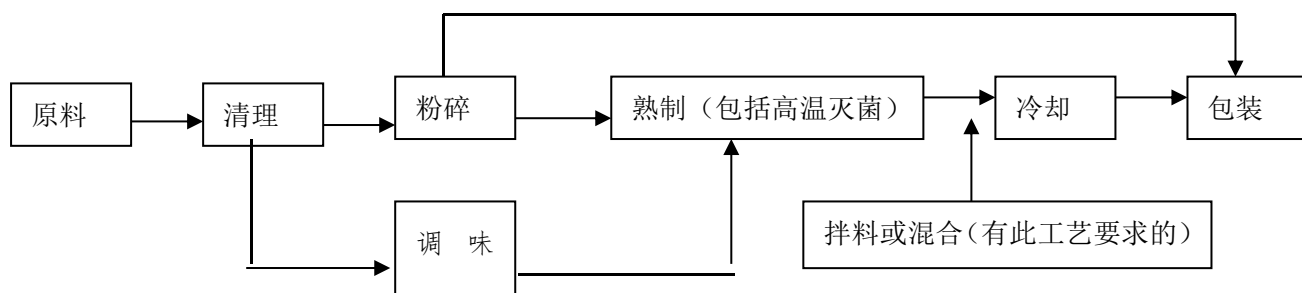


小程序

## 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

**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

品。

## 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 <sub>1</sub>	√	√	*	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、	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
	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 <sub>1</sub>	√	√	*	
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

**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

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	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

序号	检验项目	技术要求	检测方法	备注
			GB/T5009.140	食品添加剂 根据具体情况而定
7	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	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 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	