

来源: 国质检监[2004]557 号

附件 1:

糖果制品生产许可证审查细则

实施食品生产许可证管理的糖果制品是指以白砂糖（或其他食糖）、淀粉糖浆、乳制品、可可液块、可可粉、可可脂、类可可脂、代可可脂、食品添加剂等为原料，按照一定工艺加工而成的各种糖果、巧克力及巧克力制品。

实施食品生产许可证管理的糖果制品分为 2 个申证单元，即糖果、巧克力及巧克力制品。

在生产许可证上应当注明糖果制品及具体申证单元名称。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为:1301。

糖果生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的糖果包括以白砂糖（或其他食糖）、淀粉糖浆或甜味剂为主要原料制成的固态或半固态甜味食品。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 硬糖、乳脂糖果等：砂糖、淀粉糖浆→溶糖→过滤



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

→油脂混合（乳脂糖果）→熬煮→充气（充气糖果）→冷却
→调和→成型→冷却→挑选→包装

2. 凝胶糖果：砂糖、淀粉糖浆→溶糖→过滤→凝胶剂
熬煮→浇模→干燥→（筛分→清粉→拌砂→）包装

3. 胶基糖果：胶基预热→搅拌（加入各种原料和添加
剂）→出料→成型→包装

4. 压片糖果：原料混合→压片成型→包装

（二）关键控制环节。

1. 还原糖控制。
2. 焦香糖果焦香化处理控制。
3. 充气糖果充气程度的控制。
4. 凝胶糖果凝胶剂的使用技术。
5. 成品包装控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 返砂或发烊。
2. 水分或还原糖含量不合格。
3. 乳脂糖产品蛋白质、脂肪不合格。
4. 含乳糖果和充气糖果, 由于加入了奶制品, 容易造成微生物指标超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

糖果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。

(二) 必备的生产设备。

1. 胶基糖果: (1) 预热搅拌设备; (2) 成型设备; (3) 包装设备。

2. 压片糖果: (3) 混合搅拌设备; (2) 压片成型设备; (3) 包装设备。

3. 其他糖果(除胶基糖果和压片糖果以外): (1) 化糖设备; (2) 熬煮设备; (3) 冷却设备; (4) 充气设备(充气糖果必备); (5) 成型设备; (6) 包装设备(异型产品除外)。

四、产品相关标准

GB 9678.1—2003《糖果卫生标准》; GB 17399—2003《胶基糖卫生标准》; SB 10018—2001《硬质糖果》; SB 10019—2001《硬质夹心糖果》; SB 10020—2001《乳脂糖果》; SB 10021—2001《凝胶糖果》; SB 10022—2001《抛光糖果》; SB 10023—2001《胶基糖果》; SB 10104—2001《充气糖果》; SB 10347—2001《压片糖果》; 有效的糖果地方标准; 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产糖果所用的原辅材料必须符合国家标准和行业标准的规定。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。

六、必备的出厂检验设备



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



- (一) 天平(0.1g)； (二) 分析天平 (0.1mg)； (三) 真空烘箱； (四) 滴定装置； (五) 无菌室或超净工作台； (六) 杀菌锅； (七) 微生物培养箱； (八) 干燥箱。

七、检验项目

糖果的发证检验、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。

糖果产品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|---------|----|----|----|-------------------|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 净含量 | √ | √ | √ | |
| 3 | 干燥失重 | √ | √ | √ | |
| 4 | 还原糖 | √ | √ | √ | 抛光糖果、胶基糖果、压片糖果不要求 |
| 5 | 脂肪 | √ | √ | * | 乳脂糖果，中、低度充气糖果测定 |
| 6 | 蛋白质 | √ | √ | * | 乳脂糖果测定 |
| 7 | 铅 | √ | √ | * | |
| 8 | 总砷 | √ | √ | * | |
| 9 | 铜 | √ | √ | * | |
| 10 | 锌 | √ | √ | * | 胶基糖果测定 |
| 11 | 二氧化硫残留量 | √ | √ | * | |
| 12 | 着色剂 | √ | √ | * | 根据产品色泽选择测定 |
| 13 | 菌落总数 | √ | √ | √ | |
| 14 | 大肠菌群 | √ | √ | * | |
| 15 | 霉菌 | √ | √ | * | 胶基糖果测定 |
| 16 | 致病菌 | √ | √ | * | |
| 17 | 标签 | √ | √ | | |

注：1. 致病菌指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 标签要求：单件包装标签应符合 GB7718 的规定，还

应注明产品的类型。配料中原果汁含量低于 2.5% 的产品，不得标为果汁 XX 糖果；含水果固形物的产品可标为水果 XX 糖果。

八、抽样方法

发证检验抽样应当按照下列规定进行。

根据企业所申请产品品种，随机抽取 1 种主导产品进行发证检验，如有乳脂糖果产品，需增加抽取该类产品。在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50kg，随机抽取 2kg（不少于 30 个最小包装），样品分成 2 份，每份样品为 1kg，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。抽样单上应注明产品类型。



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
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



来源: 国质检食监(2006)646号

附件 16:

巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则(2006版)

本细则代替糖果制品生产许可证审查细则中的原《巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则》。新增加的代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品应在证书上注明,即糖果制品(糖果、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品)。

一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的巧克力及巧克力制品包括巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力和代可可脂巧克力制品。

巧克力及巧克力制品是指以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、白砂糖和/或甜味料为主要原料,添加或不添加乳制品、食品添加剂,经特定工艺制成的固体食品。

代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品是指以白砂糖和/或甜味料、代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味(代可可脂白巧克力应具有其应有的风味)及性状的食品。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

糖、乳制品、可可脂(代可可脂)、可可液块或可可粉→混合→
 精磨→精炼(可可脂巧克力)→保温贮存→调温(可可脂巧克力)→浇
 模→包装→成品

↓

夹心→涂层→包装→巧克力制品

(二) 关键控制环节。

1. 精磨过程, 控制物料颗粒度; 2. 精炼时间、温度的控制, 调温温度的控制; 3. 成品包装控制; 4. 巧克力制品中巧克力的含量

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 产品品质变化, 表面花白。巧克力泛白的原因有两种, 由脂肪引起和由砂糖引起的花白。2. 口感粗糙或粘稠。巧克力最终细度决定于精磨过程的结果, 物料过大或大粒的比例过多, 口感粗糙; 但质点过小或小粒的比例过多, 则感到糊口。3. 油脂氧化酸败(果仁巧克力)。果仁巧克力较容易因油脂氧化而变味。4. 代脂巧克力及其制品容易产生皂化味。5. 贮藏中生虫、霉变。包装不严和储存条件不当, 果仁等巧克力制品原料不新鲜, 造成产品变质, 无法食用。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

巧克力及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。巧克力生产车间、包装车间温湿度必须符合工艺的要求。

分装企业生产区应具备独立的包装车间。包装车间温湿度必须符合工艺的要求, 保持清洁, 地面干燥无积水, 车间无异味、无污染物, 配备有效的消毒设施。其他条件应等同于巧克力(代可可脂巧克力)及巧克力制品(代可可脂巧克力制品)生产企业要求。

(二) 必备的生产设备。

1. 化油(化酱)设备; 2. 精磨设备; 3. 精炼设备(纯可可脂巧克力); 4. 保温贮存设备; 5. 调温设备(纯可可脂巧克力); 6. 成



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

型设备（或涂层设备）；7. 冷却设备；8. 包装设备（异型产品除外）。

单纯巧克力制品生产企业不需具备精磨设备、精炼设备、调温设备。

分装企业应具备包装设备（封口设备、生产日期标注设备、计量称重设备等）。

四、产品相关标准

GB 9678.2-2003《巧克力卫生标准》；GB/T 19343-2003《巧克力及巧克力制品》；SB/T 10402-2006《代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产巧克力及其制品所用的原辅材料必须符合相关规定。如使用的原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。

六、必备的出厂检验设备

（一）天平(0.1g)；（二）刮板细度计或微米千分尺；（三）分析天平（0.1mg）；（四）真空烘箱。

七、检验项目

巧克力及巧克力制品的发证检验、监督检验和企业出厂检验按表中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。

巧克力及制品产品质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|----------|----|----|----|---------------|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 净含量 | √ | √ | √ | |
| 3 | ☆可可脂（以干物 | √ | | * | 代可可脂巧克力及代可可脂巧 |

| | | | | | |
|----|---------------------|---|---|---|----------------------------|
| | 质计) | | | | 克力制品不检此项目 |
| 4 | ☆非脂可可固形物 (以干物质计) | √ | | * | |
| 5 | ☆总可可固形物 (以干物质计) | √ | | * | 代可可脂巧克力及代可可脂巧 克力制品不检此项目 |
| 6 | ☆乳脂肪(以干物 质计) | √ | | * | 代可可脂巧克力及代可可脂巧 克力制品不检此项目 |
| 7 | ☆总乳固体(以干 物质计) | √ | | * | |
| 8 | 细度 | √ | √ | √ | 制品不检此项目 |
| 9 | 制品中巧克力的比 重 | √ | √ | √ | |
| 10 | 干燥失重 | √ | √ | √ | 制品不检此项目 |
| 11 | 铅 | √ | √ | * | |
| 12 | 总砷 | √ | √ | * | |
| 13 | 铜 | √ | √ | * | |
| 14 | 糖精钠 | √ | √ | * | 其他甜味剂根据产品使用情况 确定 |
| 15 | 甜蜜素 | √ | √ | * | |
| 16 | 致病菌 | √ | √ | * | |
| 17 | 标签 | √ | √ | | |

注:带☆项目的数值按企业原始配料计算,核查时查看配料记录并在抽样单上注明。

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种,在企业的成品库内抽取 1 种主导产品进行发证检验。所抽样品应为同一批次保质期内的产品,抽样基数不少于 50kg。随机抽取 2kg,样品分成 2 份,1 份检验,1 份备用。样品确认无误后,由核查组抽样人员与被抽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。抽样单上应注明产品类型。

九、其他要求

本类产品允许分装。自行加工果仁,生产果仁类产品的企业,应同时满足《炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则》的要求。