

来源: 国质检食监 (2006) 646 号

附件 12:

## 罐头食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罐头食品是指原料经处理、装罐、密封、杀菌或无菌包装而制成的食品。罐头食品应为商业无菌、常温下能长期存放。罐头食品的申证单元为 3 个: 畜禽水产罐头; 果蔬罐头; 其他罐头。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即罐头及申证单元名称 (畜禽水产罐头、果蔬罐头、其他罐头)。罐头食品生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为 0901。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### (一) 基本生产流程。

杀菌→无菌包装

↑

原辅材料处理→调配 (或分选、或加热及浓缩) →装罐→密封→杀菌及冷却

#### (二) 关键控制环节。

原材料的验收及处理、封口工序、杀菌工序。

#### (三) 容易出现的质量安全问题。

1. 原料变质造成感官指标不符合要求。2. 加工过程中带入外来杂质。3. 物理性胀罐或氢胀。4. 马口铁罐腐蚀造成内容物变质或硫化铁污染。5. 密封不良或杀菌不足造成内容物腐败变质或平酸菌败坏。6. 锡超标。7. 违规使用食品添加剂。

### 三、必备的生产资源

#### (一) 生产场所。



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

检验室规划 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

罐头食品生产企业除必备的生产环境外，其厂房与设施的设计应当根据不同罐头的工艺流程进行合理布局，并便于卫生管理、清洁清理、消毒。企业应当设有原辅材料库房、成品库、加工车间、包装车间。原料有特殊贮藏要求的，企业应当具备冷库、保（常）温库和解冻间。

## （二）必备的生产设备。

### 1. 畜禽水产罐头和其他罐头

- （1）原料处理设备（如清洗设施、盐渍设施、油炸设备等）；
- （2）配料及调味设备（如调味、过滤等设施）；
- （3）装罐设施及密封设备（如封口机）或无菌包装设备；
- （4）杀菌设备（如杀菌釜或杀菌锅）；
- （5）冷却设施或场所。

### 2. 果蔬罐头

- （1）原料处理设备（如清洗、去皮、预煮机或漂洗桶、槽等）；
- （2）分选设备（如去核、切块、修整等工具）；
- （3）装罐设施及密封设备（如封口机）或无菌包装设备；
- （4）杀菌设备（如杀菌釜或杀菌锅）；
- （5）冷却设施或场所。

## 四、产品相关标准

### （一）禽水产罐头。

GB/T 13213-1991 《火腿猪肉罐头》

GB/T 13515-1992 《火腿罐头》

GB 13100-2005 《肉类罐头食品卫生标准》

GB 14939-2005 《鱼罐头卫生标准》

GB 2762-2005 《食品中污染物限量》

QB/T 1352-1991 《片装火腿罐头》

QB/T 1353-1991 《火腿午餐肉罐头》

QB/T 1355-1991 《回锅肉罐头》

- QB/T 1356-1991 《猪肉蛋卷罐头》
- QB/T 1357-1991 《香菇猪脚腿罐头》
- QB/T 1359-1991 《五香肉丁罐头》
- QB/T 1361-1991 《红烧扣肉罐头》 ~QB/T 1367-1991 《辣味炸子鸡罐头》
- QB/T 1371-1991 《烤鹅罐头》 ~QB/T 1373-1991 《油炸禾花雀罐头》
- QB/T 1375-1991 《熏鱼罐头》
- QB/T 1376-1991 《凤尾鱼罐头》
- QB/T 1404-1991 《榨菜肉丝罐头》
- QB/T 1606-1992 《红烧排骨罐头》
- QB/T 1608-1992 《红烧元蹄罐头》
- QB/T 1609-1992 《香炸鹅罐头》
- QB 2299-1997 《午餐肉》
- QB/T 2784-2006 《咸牛肉罐头》
- QB/T 2785-2006 《咸羊肉罐头》
- QB/T 2786-2006 《清蒸猪肉罐头》
- QB/T 2787-2006 《原汁猪肉罐头》
- QB/T 2788-2006 《清蒸牛肉罐头》
- QB/T 3601-1999 《香菇肉酱罐头》
- QB/T 3602-1999 《猪肉香肠罐头》
- QB/T 3605-1999 《豆豉鲮鱼罐头》
- QB/T 3606-1999 《鲜炸鲮鱼罐头》
- QB/T 3608-1999 《茄汁鲭鱼罐头》

(二) 果蔬罐头。

- GB/T 13207-1991 《菠萝罐头》 ~GB/T 13212-1991 《清水荸荠罐头》



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



小程序

- GB/T 13516-1992 《糖水桃罐头》
- GB/T 13517-1992 《青豌豆罐头》
- GB/T 13518-1992 《蚕豆罐头》
- GB 11671-2003 《果、蔬罐头卫生标准》
- GB 7098-2003 《食用菌罐头卫生标准》
- GB/T 14151-1999 《蘑菇罐头》
- GB/T 14215-1993 《番茄酱罐头》
- GB 2762-2005 《食品中污染物限量》
- QB/T 1117-1991 《什锦水果罐头》
- QB/T 1378-1991 《四鲜烤夫罐头》 ~QB/T 1392-1991 《干装苹果罐头》
- QB/T 1394-1991 《原汁整番茄罐头》
- QB/T 1396-1991 《酸甜红辣椒罐头》
- QB/T 1397-1991 《猴头菇罐头》 ~QB/T 1403-1991 《调味榨菜罐头》
- QB/T 1406-1991 《小竹笋罐头》 ~QB/T 1408-1991 《清水冬笋罐头》
- QB/T 1605-1992 《清水莲藕罐头》
- QB/T 1611-1992 《糖水杏罐头》
- QB/T 1612-1992 《红焖大头菜罐头》
- QB/T 1688-1993 《糖水染色樱桃罐头》
- QB/T 2390-1998 《桃酱罐头》
- QB/T 2391-1998 《糖水枇杷罐头》
- QB/T 3609-1999 《草莓酱罐头》 ~QB/T 3621-1999 《清水竹笋罐头》
- QB/T 1607-1992 《盐水红豆罐头》

### (三) 其他罐头。

GB 2762-2005 《食品中污染物限量》

QB/T 1409-1991 《花生米罐头》

QB/T 1410-1991 《琥珀核桃仁罐头》

QB/T 1411-1991 《咸核桃仁罐头》

QB/T 2221-1996 《八宝粥罐头》

企业生产的罐头产品未包含在相关的国家标准、行业标准内的,应按相关规定,制订企业标准,企业标准应至少具备检验项目表中的☆项目,并按备案有效的企业标准考核。

### 五、原辅材料的有关要求

企业生产罐头所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准及相关法律、法规和规章的规定。企业生产罐头所使用的畜禽肉等主要原料应经兽医卫生检验检疫,并有合格证明。猪肉应选用政府定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉。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合格产品。

### 六、必备的出厂检验设备

根据企业的出厂检验项目,要求具备相应的检验设备。

(一)分析天平(0.1mg)及台称;(二)圆筛(应符合相应要求);(三)干燥箱;(四)折光计(仪)(适用于含糖的罐头,如糖水罐头、八宝粥罐头);(五)酸度计;(六)恒温水浴锅;(七)无菌室或超净工作台;(八)微生物培养箱;(九)生物显微镜;(十)灭菌锅。

### 七、检验项目

罐头的发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表格中所列出的相应检验项目进行,发证检验项目按该产品执行的标准进行检



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



验。企业的出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

罐头食品质量安全检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	☆感官	√	√	√	
2	☆净含量（净重）	√	√	√	
3	固形物（含量）	√	√	√	有此项目要求的
4	氯化钠含量	√	√	√	
5	脂肪（含量）	√	√	*	
6	水分	√	√	*	
7	蛋白质	√	√	*	
8	淀粉（含量）	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	糖水浓度（可溶性固形物）	√	√	√	
11	总酸度（pH）	√	√	√	
12	☆锡（Sn）	√	√	*	
13	☆铅（Pb）	√	√	*	
14	☆无机砷	√	√	*	适用于肉类、鱼类及其他水产品罐头
15	☆镉	√	√	*	适用于肉类和鱼类罐头
16	☆锌	√	√	*	
17	☆总砷	√	√	*	不适用于肉类、鱼类及其他水产品罐头
18	☆总汞（Hg）	√	√	*	果蔬、鱼类罐头不检
19	☆甲基汞	√	√	*	适用于鱼类及其他水产品罐头
20	总糖量	√	√	√	有此项目的罐头，如果酱罐头
21	番茄红素	√	√	*	有此项目的，如番茄酱罐头
22	霉菌计数	√	√	*	
23	六六六	√	√	*	仅限于食用菌罐头
24	滴滴涕	√	√	*	
25	米酵菌酸	√	√	*	仅限于银耳罐头
26	油脂过氧化值	√	√	*	有此项目的，如花生米罐头
27	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	√	√	*	
28	苯并[α]芘	√	√	*	有此项目的，如猪肉香肠、片装火腿罐头
29	多氯联苯	√	√	*	仅适用于海水鱼罐头

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
30	干燥物含量	√	√	*	有此项目的，如八宝粥罐头
31	着色剂	√	√	*	有此项目的，如糖水染色樱桃罐头、什锦果酱罐头、苹果山楂型酱罐头
32	二氧化硫	√	√	*	
33	组胺	√	√	*	鲑鱼罐头需测指标
34	☆微生物指标（商业无菌）	√	√	√	
35	☆标签	√	√		

## 八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，每个申证单元随机抽取 1 种产品进行发证检验。抽样单上按该产品的具体名称填写，注明申证单元名称。

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，抽样基数不得少于 200 罐（瓶、袋），随机抽取 18 罐（瓶、袋）。样品分成 2 份。1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由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。