

来源：国质检监[2005]115 号公告

附件 15：

膨化食品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的膨化食品包括以谷物、豆类、薯类等为主要原料，采用膨化工艺制成的体积明显增大，具有一定膨化度的疏松食品。按加工工艺可分为焙烤型、油炸型、直接挤压型、花色型 4 种类型。膨化食品的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即膨化食品。膨化食品生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1201。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 焙烤型膨化食品生产流程：制粉→蒸练→成型→一次干燥→熟成→二次干燥→焙烤→调味→包装。

从半成品加工成品的生产形式的生产流程：焙烤→调味→包装。

2. 油炸型膨化食品生产流程：制粉→蒸练→成型→干燥→油炸→调味→包装。

从半成品加工成品的生产形式的生产流程：油炸→调味→包装。

3. 直接挤压型膨化食品生产流程：制粉→混料→挤压膨化→整形→烘焙→调味→包装。

4. 花色型工艺流程：参照其坯子生产工艺流程（可分为焙烤型、油炸型或挤压型三种），最后加一道上色工序。

（二）关键控制环节。

焙烤型：蒸练、干燥、焙烤。



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

油炸型：蒸练、干燥、油炸。

直接挤压型：挤压膨化、烘焙。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 口感欠松脆：若坯料水分过高，成品膨化效果差，口感容易欠松脆。
2. 产品表面出现碳焦现象：焙烤、油炸的温度过高；时间过长。
3. 微生物超标，产品内包装车间环境控制不好，容易造成产品微生物污染。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

焙烤型、油炸型：原材料仓库，半成品加工车间（包括制粉、蒸练、成型、干燥工序涉及的生产区域），更衣室，配料车间，调料间（用于调味料配合），膨化车间，包装车间（应划分为内包装车间、外包装车间，以能有效隔离为准），成品库。从半成品（生坯）加工成品的生产形式其生产场所可省略半成品加工车间。

直接挤压型：原材料仓库，更衣室，配料车间，调料间（用于调味料配合），膨化车间，包装车间（应划分为内包装车间、外包装车间，以能有效隔离为准），成品库。

(二) 必备的生产设备。

1. 焙烤型：蒸练设备；成型设备；干燥设备；烘烤设备；自动或半自动包装设备。从半成品加工成品的生产形式的必备生产设备：烘烤设备；自动或半自动包装设备。

2. 油炸型：混料设备；蒸练设备；成型设备；干燥设备；油炸设备；自动或半自动包装设备。从半成品加工成品的生产形式的必备生产设备：油炸设备；自动或半自动包装设备。

3. 直接挤压型：混料设备；挤压设备；成型设备；烘烤设备；自动或半自动包

装设备。

4. 花色型: 花色型膨化食品, 根据其工艺类型应当具备焙烤型、油炸型或挤压型所必备的生产设备。

四、产品相关标准

QB2353-1998《膨化食品》; GB17401-2003《膨化食品卫生标准》; 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

生产膨化食品所用的原辅材料的质量均应符合相应的国家标准、行业标准。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品, 必须选用获证企业生产的合格产品。

六、必备的出厂检验设备

(一) 分析天平 (0.1mg); (二) 干燥箱; (三) 微生物培养箱; (四) 灭菌锅; (五) 生物显微镜; (六) 无菌室或超净工作台。

七、检验项目

膨化食品的发证检验、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。

膨化食品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	筛下物	√		*	
4	水分	√	√	√	
5	脂肪	√	√	*	
6	氯化钠	√	√	*	
7	酸价	√	√	*	非油炸型膨化食品可不检此项
8	过氧化值	√	√	*	
9	羰基价	√	√	*	非油炸型膨化食品可不检此项
10	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	以玉米为原料的产品需检测此项目
11	总砷	√	√	*	



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

12	铅	√	√	*	
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	√	
15	致病菌	√	√	*	
16	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	适用于酱包。按 GB2760 “酱包”判定
17	标签	√	√	*	

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种, 随机抽取 1 种产品进行发证检验。

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 6kg, 样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备用。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。

九、其他要求

允许焙烤型、油炸型膨化食品从半成品加工成品的生产形式, 必备生产设备、基本生产流程、生产场所的要求应符合细则相应规定。