

来源: 国质检食监 [2006] 646 号

附件 15:

薯类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薯类食品是指以薯类为主要原料, 经过一定的加工工艺制作而成的食品。薯类食品按加工工艺主要分为干制薯类、冷冻薯类、薯泥(酱)类、薯粉类、其他薯类。

薯类食品的申证单元为 1 个, 在生产许可证上应当注明获证产品的名称即薯类食品。生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为: 1202。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 干制薯类的基本生产流程

(1) 鲜薯验收→清洗去皮(或不去皮)→切分成型→蒸煮→干制→包装(如: 甘薯干、甘薯片)。

(2) 鲜薯验收→清洗去皮(或不去皮)→蒸煮→捣烂→混合→成型→干制→包装(如: 小甘薯、甘薯枣)。

(3) 鲜薯验收→清洗去皮→切分成型→漂烫→冷却→油炸或焙烤→调味(或不调味)→包装(如: 切片型马铃薯片)。

(4) 薯类全粉、淀粉等原料验收→拌料→成型→油炸或焙烤→调味(或不调味)→包装(如: 复合型马铃薯片)。

2. 冷冻薯类的基本生产流程

原料验收→清洗去皮(或不去皮)→切分成型→漂烫→冷却→冷冻→包装(如: 冷冻甘薯条)

3. 薯泥(酱)类的基本生产流程



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂牌设计 实验室规划 检验员培训 咨询热线: 4006076067



小程序

原料验收→清洗去皮(或不去皮)→蒸煮→磨酱→调配→包装→杀菌(如:甘薯酱、混合型甘薯酱)

4. 薯粉类的基本生产流程

原料验收→清洗去皮(或不去皮)→蒸煮→冷却→干燥→粉碎→包装(如:甘薯粉、马铃薯全粉、魔芋粉)

5. 其他薯类食品的工艺流程可在确保产品质量安全原则下根据企业生产实际确定。

(二) 关键控制环节。

1. 薯类原料验收控制; 2. 热加工时间和温度控制; 3. 包装车间环境卫生控制。

(三) 容易出现的质量问题

1. 微生物指标超标; 2. 超限超量使用食品添加剂; 3. 油炸产品酸价、过氧化值超标。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

应具备原辅材料仓库及包装材料仓库、成品仓库、清洗整理车间、热加工车间、包装车间等满足工艺要求的生产场所。

(二) 必备的生产设备。

1. 干制薯类必备的生产设备

① 以鲜薯为原料的工艺: 清洗设施、整理切分设施、热加工设施、包装设施

② 以薯粉为原料的工艺: 成形设备、热加工设施、包装设施。

2. 冷冻薯类必备的生产设备: 清洗设施、整理切分设施、冷冻设备、包装设施。

3. 薯泥(酱)类必备的生产设备: 清洗设施、整理切分设施、磨碎设施、热加工设备、包装设施、杀菌设备。

4. 薯粉类食品必备的生产设备：清洗设施、干燥设施、磨碎设施、包装设施。

5. 其他薯类必备的生产设备以满足确保食品安全的生产工艺流程所需设备为前提。

四、产品相关标准

QB/T2686-2005《马铃薯片》、GB/T18104-2000《魔芋精粉》、NY/T 494-2002《魔芋粉》、GB 2762-2005《食品中污染物限量》、备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产薯类食品所用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定规定。如原辅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

（一）天平（0.1g）；（二）分析天平（0.1mg）；（三）干燥箱；（四）灭菌锅；（五）微生物培养箱；（六）生物显微镜；（七）无菌室或超净工作台。

企业出厂检验项目无微生物指标的，5-7 设备可以不做要求。

七、检验项目

薯类食品的发证检验、监督检验、出厂检验按照表格所列的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业每年应当进行 2 次检验。

表 1 油炸、烘烤薯类质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	绿马铃薯片	√	√	*	马铃薯片产品检测此项目
4	杂色片	√	√	*	
5	脂肪	√	√	*	按执行标准考核
6	水分	√	√	√	按执行标准考核