

来源：国质检食监（2006）365 号

附件 3：

豆制品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

豆制品是指以大豆或其它杂豆为原料经加工制成的产品。根据加工工艺的不同分为发酵性豆制品和非发酵性豆制品两大类。

实施食品生产许可证管理的发酵性豆制品是指以大豆或其它杂豆为原料经发酵制成的豆制品，包括腐乳、豆豉、纳豆等产品。

实施食品生产许可证管理的非发酵性豆制品是指以大豆或其它杂豆为原料制成的豆制品。包括豆腐、干豆腐、腐竹、豆浆等产品。

实施食品生产许可证管理的豆制品分为 2 个申证单元，即发酵性豆制品和非发酵性豆制品。

在生产许可证上应注明获证产品名称和申证单元名称，即发酵性豆制品、非发酵性豆制品。豆制品生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 2501。



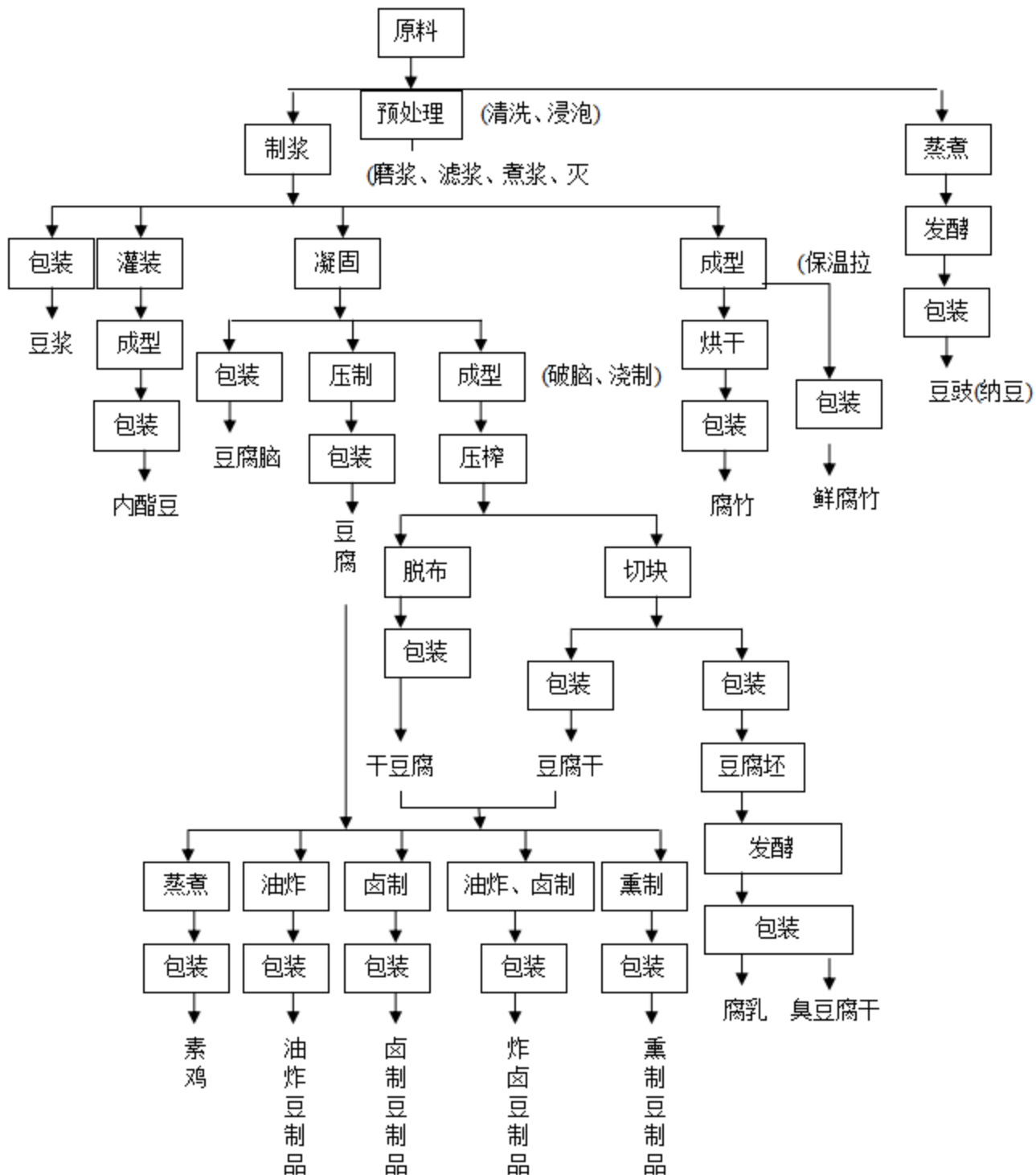
本审查细则免费下载 生产许可证办理咨询热线: 4006076067

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



二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。



（二）关键控制环节。

1. 选料和清洗。
2. 菌种的选择、发酵的温度和时间。
3. 煮浆温度和时间。
4. 凝固成型。
5. 生产加工中环境卫生的控制。
6. 成品的贮藏和运输。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 杂菌的污染，造成半成品和成品的腐败变质；
2. 蛋白质和氨基酸态氮含量过低；
3. 食品添加剂的超量和超范围使用；
4. 加工中使用非食品原料。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

厂房设计合理，应有与生产产品相适应的原料库、加工车间、成品库、包装车间，生产发酵豆制品的企业应有相应的发酵场所。加工车间必须具备良好的通风，包装车间应密闭有消毒措施，生产场所应与生活区分开。

（二）必备的生产设备。

1. 原料处理设备（如浸泡罐等）；
2. 制浆设备（如磨浆机、煮浆罐等）；
3. 蒸煮设备（如蒸煮罐等）；
4. 成型设备（如切块机、压榨机等）；
5. 发酵设施（如发酵笼、屉等）；
6. 干燥设施（如干燥机等）；
7. 包装设施（如包装机等）。

除以上设备以外，生产企业根据其不同的生产工艺流程，必须具备其相应的生产设备和设施。如灭菌、油炸等相关设备。

腐乳生产企业必备生产设备为：1、2、4、5、7。

豆豉、纳豆生产企业必备生产设备为：1、3、5、7。

豆浆、内酯豆腐等生产企业必备生产设备为：1、2、7。

豆腐、干豆腐等生产企业必备生产设备为：1、2、4、7。

腐竹生产企业必备生产设备为：1、2、4、6、7。（分装企业必备生产设备为：7。）

油炸等豆制品生产企业必备生产设备为：1、2、4、7。（外购豆胚的企业必备生产设备为：7。）

四、产品相关标准

GB2712-2003《发酵性豆制品卫生标准》；GB2711-2003《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》；SB/T10170-1993《腐乳》；相关的地方标准、经备案现行有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产豆制品所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂应符合相关卫生标准要求，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合食品添加剂使用卫生标准规定。

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合格产品。