





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



小程序

水溶性辅料→巴氏杀菌 \_\_\_\_\_

急冷 (A 单元) →捏合 (B 单元) →包装→熟成

### 3. 起酥油的生产工艺流程

#### (1) 可塑性起酥油的生产工艺

原料油脂、辅料→预混合→急冷 (A 单元) →捏合 (B 单元)

↑  
充氮

→包装→熟成

#### (2) 液体起酥油的生产工艺

原料油脂、辅料→急冷(或不急冷)→搅拌→包装→熟成

#### (3) 粉末起酥油的生产工艺

原料油脂、辅料→融化、混合→乳化→喷雾干燥(或冷却)→包装

### 4. 代可可脂的生产工艺流程

氢化、酯交换或分提后的食用油脂→再精炼→代可可脂

#### (二) 关键控制环节。

1. 食用氢化油 ①选取原料;②氢化过程;③后脱色、脱臭

2. 人造奶油 ①乳化程度;②巴氏杀菌;③物料进出 A、B 单元时温度的控制;④熟成条件的控制

3. 起酥油 ①物料进出 A、B 单元时温度的控制;②熟成条件的控制

4. 代可可脂 ①物料进出 A、B 单元时温度的控制(有氢化工艺的);  
②分提工艺 (有分提工艺的)

#### (三) 容易出现的质量安全问题。

1. 催化剂使用不当引起金属元素超标; 2. 食品添加剂过量使用; 3. 酸价、过氧化值超标; 4. 含水人造奶油微生物超标。

### 三、必备的生产资源

### (一) 生产场所。

食用油脂制品生产企业应具备必备的生产环境,生产车间与设施根据工艺流程合理布局,有与生产相适应的原辅料库、生产车间、熟成车间和成品库。生产场所有相应的更衣、防蝇、防尘和清洗、消毒等卫生设施。车间地面稍有坡度,便于清洗。地面、墙壁、天花板须平整。车间安装排风扇、抽风机或空调设备;车间入口处设有非手动开关的洗手设施和鞋靴消毒设施。

**根据产品需要,成品库内须设有通风或空调设备。**

### (二) 必备的生产设备。

1. 食用氢化油:氢化反应器(封闭式反应器、塔式反应器、管式反应器)、催化剂混合器、除氧脱水器、过滤机等。

2. 人造奶油:辅料溶解融化罐、乳化混合罐、巴氏杀菌设备、急冷机(A单元)、捏合机(B单元)、滞留管(静止管)、制冷系统、包装设备等。

3. 起酥油:混合罐、急冷机(A单元)、捏合机(B单元)、制冷系统、包装设备等。

4. 代可可脂:根据生产工艺应具备氢化设备,或者酯交换设备,或者分提设备、急冷设备、包装设备等。

## 四、产品相关标准

GB2716-2005《食用植物油卫生标准》; GB15196-2003《人造奶油卫生标准》; GB17402-2003《食用氢化油卫生标准》; LS/T3217-1987《人造奶油(人造黄油)》; LS/T3218-1992《起酥油》; 备案有效的企业标准。

## 五、原辅材料的有关要求

生产食用油脂制品的原辅料必须符合国家标准、行业标准及有关规定。对使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品,则必须选



**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

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

其中(三)、(四)、(五)、(六)适用于人造奶油产品。

## 七、检验项目

食用油脂制品的发证检验、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。

食用油脂制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分及挥发物	√	√	√	
3	脂肪	√	√	√	
4	食盐	√	√	√	
5	熔点	√	√	√	按产品要求或标签明示值
6	酸价	√	√	√	
7	过氧化值	√	√	√	
8	铅	√	√	*	
9	总砷	√	√	*	
10	铜	√	√	*	
11	镍	√	√	*	
12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌	√	√	*	
15	霉菌	√	√	*	
16	抗氧化剂(BHA、BHT)	√	√	*	
17	防腐剂(山梨酸)	√	√	*	
18	标签	√	√		

注:1.表中的检验项目应根据相应的产品标准而定,产品标准中有该项目要求的进行该项检验。

2.标签除符合GB7718-2004的规定及要求外还应符合相应产品标准中的标签要求。

## 八、抽样方法

根据企业所申请取证的产品品种, 每个品种(食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂)均按照要求进行抽样检验。

抽样基数: 同一批次的食用油脂制品不得少于 50 桶(箱), 且总量不少于 100kg。

抽样数量: 食用氢化油、起酥油、代可可脂抽取 2 个包装且总量不少于 2kg、人造奶油(黄油)抽取 4 个包装、且总量不少于 3kg, 分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

样品及抽样单内容经确认无误后, 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。

检验项目全部符合规定的, 判为符合发证条件; 检验项目中有一项或者一项以上不符合规定的, 判为不符合发证条件。

代可可脂按照 GB17402-2003《食用氢化油卫生标准》和备案有效的企业标准进行检验和判定。

企业制定的人造奶油型专用油脂标准, 其酸价、过氧化值、脂肪含量、水分含量、食盐含量、熔点(或标签明示值)按 LS/T3217-1987《人造奶油(人造黄油)》进行检验和判定。其铜、镍、总砷、铅、微生物指标按 GB15196-2003《人造奶油卫生标准》进行检验和判定。

## 九、其他要求

LS/T3217-1987《人造奶油(人造黄油)》标准不能覆盖的人造奶油型专用油脂产品, 企业应根据需要制定企业标准, 其铜、镍、总砷、铅、微生物指标应符合 GB15196-2003《人造奶油卫生标准》, 其质量指标符合产品特性。