

来源：国质检监[2005]115 号公告发布，依据国质检监函〔2005〕776 号修订

附件 11：

饼干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饼干产品包括以小麦粉、糖、油脂等为主要原料，加入疏松剂和其他辅料，按照一定工艺加工制成的各种饼干，如：酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、薄脆饼干、曲奇饼干、夹心饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、粘花饼干、水泡饼干。饼干的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即饼干。饼干生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 0801。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

配粉和面→成型→烘烤→包装

（二）关键控制环节。

配粉，烤制，灭菌。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超范围和超量使用。
2. 残留物质变质、霉变等。
3. 水分和微生物超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

饼干生产企业除必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、



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

生产车间、成品库。如生产线不是连续的，必须有冷却车间。生产发酵产品的企业还必须具备发酵间。

(二) 必备的生产设备。

1. 机械式配粉设备如和面机；2. 成型设备；3. 烤炉；4. 机械式包装机。

企业必备的生产设备中成型设备应与企业生产的品种相符合。主要成型设备有：

酥性饼干：辊印成型机等。

韧性饼干：叠层机、辊切成型机等。

发酵饼干：叠层机、辊印成型机等。

薄脆饼干：辊印或辊切成型机等。

曲奇饼干：叠层机、辊印或辊切成型机等。

威化饼干：制浆设施、叠层机、切割机等。

蛋圆饼干：制浆设施、辊印成型机等。

蛋卷：制浆设施、浇注设备、烘烤卷制成型机等。

粘花饼干：辊印或辊切成型机等。

水泡饼干：辊印或辊切成型机等。

生产夹心类产品的应具备夹心设备。

四、产品相关标准

GB7100-2003《饼干 卫生标准》；QB/T1253-2005《饼干通用技术条件》；
QB/T1254-2005《饼干试验方法》；QB/T1433.1-2005《饼干 酥性饼干》；
QB/T1433.2-2005《饼干 韧性饼干》；QB/T1433.3-2005《饼干 发酵饼干》；
QB/T1433.4-2005《饼干 压缩饼干》；QB/T1433.5-2005《饼干 曲奇饼干》；
QB/T1433.6-2005《饼干 夹心饼干》；QB/T1433.7-2005《饼干 威化饼干》；
QB/T1433.8-2005《饼干 蛋圆饼干》；QB/T1433.9-2005《饼干 蛋卷和煎饼》；
QB/T1433.10-2005《饼干 装饰饼干》；QB/T1433.11-2005《饼干 水泡饼干》；备案

有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产饼干的原辅材料必须符合国家标准、行业标准和有关规定。采购纳入生产许可证管理的原辅材料时,应当选择获得生产许可证企业生产的产品。对夹心类产品的心料等如有外购情况的,应制定进货验收制度并实施。

六、必备的出厂检验设备

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

七、检验项目

饼干的发证检验、监督检验和出厂检验项目按下表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业每年应当进行 2 次检验。

饼干质量检验项目表

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|----------------|----|----|----|--|
| 1 | 感官 | √ | √ | √ | |
| 2 | 净含量 | √ | √ | √ | |
| 3 | 水分 | √ | √ | √ | |
| 4 | 碱度 | √ | √ | | 酥性、韧性(可可型除外)、压缩、曲奇(可可型除外)、威化(可可型除外)、蛋圆、水泡饼干、蛋卷及煎饼(不发酵产品)检此项目 |
| 5 | 酸度 | √ | √ | | 发酵饼干、蛋卷及煎饼(发酵产品)检此项目 |
| 6 | 脂肪 | √ | √ | | 曲奇饼干检此项目 |
| 7 | 酸价 | √ | √ | * | |
| 8 | pH | √ | √ | * | 可可韧性、可可曲奇、可可威化饼干检此项目 |
| 9 | 松密度 | √ | √ | * | 压缩饼干检此项目 |
| 10 | 总砷 | √ | √ | * | |
| 11 | 铅 | √ | √ | * | |
| 12 | 过氧化值 | √ | √ | * | |
| 13 | 食品添加剂: 甜蜜素、糖精钠 | √ | √ | * | |
| 14 | 菌落总数 | √ | √ | √ | |



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

| | | | | | |
|----|------|---|---|---|--|
| 15 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | |
| 16 | 致病菌 | √ | √ | * | |
| 17 | 霉菌计数 | √ | √ | * | |
| 18 | 标签 | √ | √ | | |

- 注：1. 夹心饼干的检验项目按照饼干单片相应品种的要求检验；
2. 装饰饼干的检验项目按照饼干单片相应品种的要求检验。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，随机抽取 1 种产品进行检验。如果企业生产夹心类产品，应抽取夹心类产品。

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 200 袋（盒），随机抽样 不少于 4kg 且不少于 8 个最小包装的样品。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由抽样人员与被抽样单位有关人员在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。如果抽取的样品为夹心类产品，在抽样单上应注明。