

小型食品企业 标准化 指南

王菁 马爱进 等 编著



 中国标准出版社

小型食品企业标准化指南

王菁 马爱进 等 编著

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

小型食品企业标准化指南/王菁等编著. —北京:中国
标准出版社, 2009

ISBN 978-7-5066-5129-5

I. 小… II. 王… III. 食品标准-中国-指南 IV.
TS207.2-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 008086 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 21.75 字数 523 千字

2009 年 2 月第一版 2009 年 2 月第一次印刷

*

定价 50.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前言

我国小型食品企业约占整个食品企业的75%，对促进食品行业的发展以及保障人们的身体健康发挥了十分重要的作用。然而，长期以来由于小型食品企业普遍缺乏对食品质量安全标准化相关知识的了解，导致发生其产品质量不稳定、食品安全事件频发等诸多问题。而食品安全已日益受到政府和百姓的关注，成为我国食品安全监管的一项重要工作。

随着我国食品生产和贸易的发展以及人们生活水平的不断提高，我国对小型食品企业的质量安全及其标准化工作提出了更高、更新的要求。为了加快我国小型食品行业的发展，满足小型食品企业对标准化的迫切需求，进一步提高小型食品生产企业的标准化意识，促进食品标准的有效实施，中国标准化研究院组织食品标准化、食品质量监督与管理、食品企业等各领域的专家和管理技术人员编写了《小型食品企业标准化指南》。

本书全面阐述了食品标准化的基础知识，详细介绍了重要的食品国家标准，并针对不同类型的小型食品企业的特点与需求，重点解释了各类食品的质量安全要求以及标准化的内容与要求。本书共分为十七章，分别为：概述，食品标准化基础，食品企业标准化，小型食品企业质量安全通用要求，小型谷物制品企业标准化指南，小型食用油脂企业标准化指南，小型豆制品企业标准化指南，小型肉制品企业标准化指南，小型糖果、果冻企业标准化指南，小型调味品企业标准化指南，小型饮料企业标准化指南，小型蜜饯企业标准化指南，小型罐头企业标准化指南，小型炒货企业标准化指南，小型乳制品企业标准化指南，小型冷冻饮品企业标准化指南，小型糕点企业标准化指南等。另外还包括三个附录，分别是我国与食品有关的重要的法律、法规和规章目录，我国主要的国家级食品检测机构和我国重要的食品标准化组织机构。

在内容的编排上，本书力求遵循以下原则：一是通俗性。本书的语句力求做到通俗易懂、深入浅出。二是实用性。考虑到小型食品企业的实际需求，本书的内容力求做到实用、具有针对性。三是准确性。对我国现行的食

品法律、法规和标准内容的理解力求准确、详尽。四是系统性。运用系统科学的观点,本书的结构力求做到宏观与微观相结合,理论与实际相结合,同时各章节内容之间合理设置,避免重复、交叉或遗漏。本书可作为广大小型食品企业从业人员的参考书,亦可作为各级食品企业标准化管理和科研部门的指导书。

本书编写单位包括:中国标准化研究院、山东省质量技术监督局、中国商业联合会、国家食品质量监督检验中心、国家粮油质检中心、国家副食品质检中心、北京汇源饮料食品集团有限公司、北京古船食品有限公司、上海光明乳业股份有限公司等。

本书的前言、第一章由王菁编写,第二章由刘文、王菁编写,第三章由孟兆宏编写,第四章由马爱进编写,第五章由尚艳娥、席林编写,第六章由尚艳娥编写,第七章由李祥波、张振山编写,第八章由曹德胜、靳晓蕾编写,第九、十二、十三章由元晓梅编写,第十章由刘稼骏编写,第十一章由元晓梅、李绍振编写,第十四章由宋宗庆、孙美编写,第十五章由龚广予编写,第十六章由郑传钰、韩浩编写,第十七章由郑传钰、钱志先、郭玉萍编写。全书由王菁统稿。

尽管撰稿、审稿和编辑人员付出了辛勤劳动,但要完成一本高质量、可读性好的书稿并非易事,本书可能还存在许多缺点和不足之处,恳请广大读者在阅读后能够提出宝贵意见,以便今后进一步修改完善。

编 著 者

2008年8月

目 录

第一章 概 述

- 一、小型食品企业的涵义与特点 (1)
- 二、我国小型食品企业的现状与面临的任务 (2)
- 三、小型食品企业标准化的现状 (3)

第二章 食品标准化基础

第一节 食品法律、法规与相关制度

- 一、与食品相关的主要法律 (5)
- 二、与食品相关的主要法规 (5)
- 三、与食品相关的主要部门规章 (7)
- 四、与食品相关的制度 (9)

第二节 重要的食品标准 (13)

- 一、食品标准的种类 (13)
- 二、重要的强制性食品国家标准 (14)
- 三、重要的推荐性食品国家标准 (18)

第三节 食品标准化的基本概念与特点 (20)

- 一、食品标准化的基本概念 (20)
- 二、食品标准化的对象、内容与特点 (20)

第三章 食品企业标准化

第一节 食品企业标准化的特点及基本任务 (22)

- 一、食品企业标准化的基本概念与作用 (22)

二、食品企业标准化的特点	23
三、食品企业标准化的基本任务	24
第二节 食品企业标准编写的内容与要求	31
一、食品企业标准编写的基本要求	31
二、食品企业标准的内容构成	32
三、食品企业标准的编写方法	32
四、食品企业技术标准的结构	35
第三节 食品企业标准体系的建立与运行	37
一、食品企业标准体系表的编制	38
二、食品企业标准体系的构建	42
三、食品企业标准体系的持续改进	46
第四节 食品企业标准的实施与监督	49
一、食品标准的实施	49
二、食品标准实施的监督	51
三、食品认证	53

第四章 小型食品企业质量安全通用要求

第一节 食品企业质量安全控制体系概述	55
一、良好操作规范(GMP)	55
二、卫生标准操作程序(SSOP)	56
三、危害分析与关键控制点(HACCP)	57
四、ISO 9000 族国际标准	59
五、ISO 22000 食品安全管理体系	59
六、GMP、SSOP、HACCP、ISO 22000、ISO 9000 之间的相互关系	60
第二节 小型食品企业厂房设计要求	64
一、选址要求	64
二、设计要求	64
三、建筑要求	64

第三节 小型食品企业设施设备要求	64
一、设施要求	64
二、设备要求	65
第四节 小型食品企业加工过程要求	65
一、原辅料要求	65
二、加工操作要求	65
第五节 小型食品企业卫生控制要求	65
一、人员卫生要求	66
二、环境卫生要求	66
三、生产设备卫生要求	66
第六节 小型食品企业质量安全管理要求	66
一、人员管理要求	66
二、管理制度要求	67
三、文件管理要求	67
第七节 小型食品企业产品包装、贮存、运输与销售要求	67
一、包装要求	67
二、贮存要求	67
三、运输要求	67
四、销售要求	68

第五章 小型谷物制品企业标准化指南

第一节 谷物制品的分类	69
一、谷物加工品	69
二、谷物碾磨加工品	69
三、谷物粉类制成品	69
第二节 谷物制品质量安全要求	70
一、环境卫生要求	70

二、生产资源要求	70
三、原辅材料要求	70
四、生产加工要求	71
五、产品要求	74
六、人员要求	75
七、检验要求	75
八、包装及标签标志要求	82
九、贮存和运输要求	84
十、质量管理要求	84
第三节 小型谷物制品企业标准体系的建立与运行	84
一、小型谷物制品企业标准体系的构建	84
二、小型谷物制品企业标准体系表的编制	87

第六章 小型食用油脂企业标准化指南

第一节 食用油脂的分类	94
一、按来源分类	94
二、按油脂干性分类	95
三、按脂肪酸类型分类	95
四、按用途分类	95
五、按加工工艺和精炼程度分类	96
第二节 食用油脂质量安全要求	96
一、环境卫生要求	96
二、生产设备要求	96
三、原辅材料要求	97
四、生产加工要求	98
五、产品要求	98
六、人员要求	103
七、检验要求	104
八、包装及标签标志要求	105
九、贮存和运输要求	107
十、质量管理要求	107

第三节 小型食用油脂企业标准体系的建立与运行 107

一、小型食用油脂企业标准体系的构建 107

二、小型食用油脂企业标准体系表的编制 109

第四节 小型食用油脂企业实施标准中应重点解决的问题 114

一、实施标准中存在的主要问题 114

二、解决的途径 115

第七章 小型豆制品企业标准化指南

第一节 豆制品的分类 116

一、按主要工艺特点分类 116

二、按产品主要特点和工艺特点相结合的方法再分类 116

第二节 豆制品质量安全要求 118

一、环境卫生要求 118

二、生产资源要求 119

三、原辅材料要求 122

四、生产加工要求 123

五、产品要求 123

六、人员要求 124

七、检验要求 124

八、包装及标签标志要求 127

九、贮存和运输要求 127

十、质量管理要求 127

第三节 小型豆制品企业标准体系的建立与运行 129

一、小型豆制品企业标准体系的构建 129

二、小型豆制品食品企业标准体系表的编制 130

第八章 小型肉制品企业标准化指南

第一节 肉制品的分类 132

一、腌腊肉类制品 132

二、酱卤肉类制品	132
三、熏烧烤肉类制品	133
四、肉干类制品	133
五、油炸肉类制品	133
六、香肠类制品	133
七、火腿肉类制品	133
第二节 肉制品质量安全要求	133
一、环境卫生要求	133
二、生产资源要求	134
三、原辅材料要求	134
四、生产加工要求	136
五、产品要求	138
六、人员要求	138
七、检验要求	139
八、包装及标签标志要求	139
九、贮存和运输要求	140
十、质量管理要求	140
第三节 小型肉制品企业标准体系的建立与运行	141
一、小型肉制品企业标准体系的构建	141
二、小型肉制品企业标准体系表的编制	145
第四节 小型肉制品企业实施标准中重点解决的问题	150
一、实施标准中存在的主要问题	150
二、解决的途径	151

第九章 小型糖果、果冻企业标准化指南

第一节 糖果、果冻的分类	152
一、糖果的分类	152
二、果冻的分类	154
第二节 糖果、果冻质量安全要求	154
一、环境卫生要求	155

5.11 二、生产资源要求	主要辅原料要求	155
5.12 三、原辅材料要求	主要辅料要求	155
5.13 四、生产加工要求	主要工序要求	156
5.14 五、产品要求	主要品质要求	156
5.15 六、人员要求	主要人员要求	156
5.16 七、检验要求	主要检验要求	157
5.17 八、包装及标签标志要求	主要包装及标签标志要求	157
5.18 九、贮存和运输要求	主要贮存和运输要求	158
5.19 十、质量管理要求	主要质量管理要求	158
第三节 小型糖果、果冻企业标准体系的建立与运行 159		
5.20 一、小型糖果、果冻企业标准体系的构建	小型糖果、果冻企业标准体系的构建	159
5.21 二、小型糖果、果冻企业标准体系表的编制	小型糖果、果冻企业标准体系表的编制	160
第四节 小型糖果、果冻企业实施标准中应重点解决的问题 163		
5.22 一、实施标准中存在的主要问题	实施标准中存在的主要问题	163
5.23 二、解决的途径	解决的途径	164

第十章 小型调味品企业标准化指南

第一节 调味品的分类		165
10.1 一、酱油	酱油	165
10.2 二、食醋	食醋	165
10.3 三、味精	味精	165
10.4 四、酱类	酱类	165
10.5 五、腐乳	腐乳	166
10.6 六、鱼露	鱼露	166
10.7 七、蚝油	蚝油	166
10.8 八、调味料酒	调味料酒	166
10.9 九、香辛料	香辛料	166
10.10 十、食盐	食盐	166
10.11 十一、复合调味料	复合调味料	166
第二节 调味品质量安全要求		166
10.12 一、环境卫生要求	环境卫生要求	166

2.4.2、生产资源要求	朱恩毅、李永华	167
2.4.3、原辅材料要求	朱恩毅、李永华	168
2.4.4、生产加工要求	朱恩毅、李永华、王四	169
2.4.5、产品要求	朱恩毅、李永华	170
2.4.6、人员要求	朱恩毅、李永华	170
2.4.7、检验要求	朱恩毅、李永华	170
2.4.8、包装及标签标志要求	朱恩毅、李永华、吴慧娟	170
2.4.9、贮存和运输要求	朱恩毅、李永华	170
2.4.10、质量管理要求	朱恩毅、李永华	170
第三节 小型调味品企业标准体系的建立与运行	金永果、吴慧娟、李永华	171
2.4.11、小型调味品企业标准体系的构建	金永果、吴慧娟、李永华	171
2.4.12、小型调味品企业标准体系表的编制	金永果、吴慧娟、李永华	174
第四节 小型调味品企业实施标准中重点解决的问题	吴慧娟、李永华、金永果	180
2.4.13、一、实施标准中存在的主要问题	吴慧娟、李永华、金永果	180
2.4.14、二、解决的途径	吴慧娟、李永华、金永果	181

第十一章 小型饮料企业标准化指南

第一节 饮料的分类	朱恩毅、李永华	182
11.1.1、一、碳酸饮料(汽水)类	朱恩毅、李永华	182
11.1.2、二、果汁和蔬菜汁类	朱恩毅、李永华	182
11.1.3、三、蛋白饮料类	朱恩毅、李永华	182
11.1.4、四、包装饮用水类	朱恩毅、李永华	182
11.1.5、五、茶饮料类	朱恩毅、李永华	182
11.1.6、六、咖啡饮料类	朱恩毅、李永华	182
11.1.7、七、植物饮料类	朱恩毅、李永华	183
11.1.8、八、风味饮料类	朱恩毅、李永华	183
11.1.9、九、特殊用途饮料类	朱恩毅、李永华	183
11.1.10、十、固体饮料类	朱恩毅、李永华	183
11.1.11、十一、其他饮料类	朱恩毅、李永华	183
第二节 饮料质量安全要求	朱恩毅、李永华	183
11.2.1、一、环境卫生要求	朱恩毅、李永华	183

二、生产资源要求	184
三、原辅材料要求	185
四、生产加工要求	186
五、产品要求	187
六、人员要求	187
七、检验要求	187
八、包装及标签标志要求	189
九、贮存和运输要求	189
十、质量管理要求	190
第三节 小型饮料企业标准体系的建立与运行	190
一、小型饮料企业标准体系的构建	190
二、小型饮料企业标准体系表的编制	190
第四节 小型饮料企业实施标准中应重点解决的问题	192
一、实施标准中存在的主要问题	192
二、解决的途径	193

第十二章 小型蜜饯企业标准化指南

第一节 蜜饯的分类	195
一、糖渍类	195
二、糖霜类	195
三、果脯类	195
四、凉果类	195
五、话化类	195
六、果糕类	195
七、其他类	195
第二节 蜜饯质量安全要求	196
一、环境卫生要求	196
二、生产资源要求	196
三、原辅材料要求	197
四、生产加工要求	197

五、产品要求	200
六、人员要求	200
七、检验要求	200
八、包装及标签标志要求	201
九、贮存和运输要求	201
十、质量管理要求	201
第三节 小型蜜饯企业标准体系的建立与运行	202
一、小型蜜饯企业标准体系的构建	202
二、小型蜜饯企业标准体系表的编制	202
第四节 小型蜜饯企业实施标准中应重点解决的问题	204
一、实施标准中存在的主要问题	204
二、解决的途径	206

第十三章 小型罐头企业标准化指南

第一节 罐头的分类	207
一、畜肉类罐头	207
二、禽类罐头	208
三、水产动物类罐头	208
四、水果类罐头	208
五、蔬菜类罐头	209
六、干果和坚果类罐头	209
七、谷类和豆类罐头	209
八、其他类罐头	210
第二节 罐头质量安全要求	210
一、环境卫生要求	210
二、生产资源要求	210
三、原辅材料要求	211
四、生产加工要求	212
五、产品要求	213
六、人员要求	214

七、检验要求	214
八、包装及标签标志要求	214
九、贮存和运输要求	215
十、质量管理要求	215
第三节 小型罐头企业标准体系的建立与运行	215
一、小型罐头企业标准体系的构建	215
二、小型罐头企业标准体系表的编制	219
第四节 小型罐头企业实施标准中应重点解决的问题	224
一、实施标准中存在的主要问题	224
二、解决的途径	227

第十四章 小型炒货企业标准化指南

第一节 炒货的分类	228
一、按加工工艺分类	228
二、按原料来源分类	228
第二节 炒货质量安全要求	229
一、环境卫生要求	229
二、生产资源要求	229
三、原辅材料要求	234
四、生产加工要求	235
五、产品要求	236
六、人员要求	237
七、检验要求	237
八、包装及标签标志要求	237
九、贮存和运输要求	238
十、质量管理要求	238
第三节 小型炒货企业标准体系的建立与运行	240
一、小型炒货企业标准体系的构建	240
二、小型炒货企业标准体系表的编制	242

第四节 小型炒货企业实施标准中应重点解决的问题 243

一、实施标准中存在的主要问题 243

二、解决的途径 243

第十五章 小型乳制品企业标准化指南

第一节 乳制品的分类 245

一、液态乳类 245

二、乳粉类 246

三、乳脂类 246

四、炼乳类 247

五、干酪类 247

六、乳冰淇淋类 248

七、其他乳制品类 248

第二节 乳制品质量安全要求 248

一、环境卫生要求 248

二、生产设备要求 249

三、原辅材料要求 249

四、生产加工要求 250

五、产品要求 251

六、人员要求 252

七、检验要求 252

八、包装及标签标志要求 253

九、贮存和运输要求 253

十、质量管理要求 253

第三节 小型乳制品企业标准体系的建立与运行 255

一、小型乳制品企业标准体系的构建 255

二、小型乳制品企业标准体系表的编制 260

第四节 小型乳制品企业实施标准中应重点解决的问题 264

一、实施标准中存在的主要问题 264

二、解决的途径 265