

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入 审查指南

肉制品、乳制品、饮料、糖、味精、
方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、
速冻面米食品、膨化食品修订说明分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编



中国标准出版社

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入审查指南

肉制品、乳制品、饮料、糖、味精、
方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、
速冻面米食品、膨化食品

修订说明分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编

中国标准出版社

2005

图书在版编目(CIP)数据

食品质量安全市场准入审查指南. 肉制品、乳制品、
饮料、糖、味精、方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、速
冻面米食品、膨化食品修订说明分册/国家质量监督检
验检疫总局产品质量监督司编. —北京: 中国标准出版
社, 2005

(食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材)

ISBN 7-5066-3790-1

I. 食… II. 国… III. 食品工业-质量控制-条
例-中国-学习参考资料 IV. D922.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 048421 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.bzcbbs.com

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 17.25 字数 462 千字

2005 年 6 月第一版 2006 年 7 月第三次印刷

*

定价 42.00 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

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

编写委员会

主 编 纪正昆

副主编 王步步 邬建平 薛长宝

主要编写人员(以姓氏笔画排序)

马小平	马福祥	马佩选	王 云	王向东
王 军	王 红	王连生	王郑平	王晓诚
王海东	王维红	王 琛	王新宁	巴多佳
元晓梅	尹成华	孔 颖	田世宏	丛大鸣
冯 波	毕玉安	毕晓敏	朱 明	朱明春
刘洪生	刘 刚	刘春燕	刘 杰	刘稼骏
刘兆彬	江 华	许景高	许步高	孙会川
杨 复	李兴中	李茂胜	李 旗	李志存
李昭勇	李兆阶	李海燕	肖 亮	宋全厚
张 前	张 亮	陈立新	陈亚璋	范 宁
范建奎	邹 洁	罗少华	周晓群	郑万军
郑国建	钟狄阳	段文峰	聂大可	顾永华
徐东玲	唐晓芬	唐穗平	翁 昆	曹 洪
曹逸风	曹宝森	盛华栋	崔云飞	阎宝珠
巢强国	薛元力	薛国芹		

前 言

食品质量安全市场准入制度实施3年来,为规范食品生产秩序,推动食品产业结构调整,促进食品质量安全总体水平的大幅提升发挥了重要的作用,得到了国务院和各级政府的充分肯定,受到了广大食品生产加工企业的拥护,赢得了人民群众的热烈欢迎。

食品质量安全市场准入制度实施以来,已逐步形成了一套完整的技术法规。为进一步完善提高,根据相关国家标准的变化,结合全国工作经验,国家质检总局对小麦粉等15类食品生产许可证审查细则进行了修订。

为帮助大家修订后的审查细则的学习,做好食品监管技术法规的宣传贯彻工作,国家质检总局组织编写了本套辅导教材。本次出版2册,一册为小麦粉、大米、食用植物油、酱油、食醋分册,从行业发展概况、发证范围的确定及申证单元的划分、生产加工工艺及容易出现的质量安全问题、必备条件的核查方法及要求、产品的检验及抽样方法等方面对小麦粉等5类食品生产许可证审查细则进行了详细的解释和说明;另一册为肉制品、乳制品、饮料、糖、味精、方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品修订说明分册,介绍了修订内容、核查注意事项及要求等。

鉴于部分标准在审查细则发布后进行了修订,将于2005年10月1日实施,为方便读者使用,特将新版标准收录在书中。

这套教材具有很强的指导性、知识性和操作性,是用于食品质量安全市场准入制度培训和学习的一套具有实用价值的好教材,适用于食品安全管理人员、食品生产加工企业必备条件核查人员、食品质量安全检验机构、食品生产经营企业有关人员。该套教材的出版,将对进一步深化和完善食品质量安全市场准入工作发挥积极的推动作用。

本套教材编写得到了十余个省的数十位同志和各国家食品质检中心的大力支持,在此一并表示感谢。各地在使用中遇到的问题,请及时与编者联系。

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司

二〇〇五年五月

目 录

第一篇 肉制品

第一部分	肉制品生产许可证审查细则	1
第二部分	肉制品生产许可证审查细则修订说明	10
第三部分	肉制品产品相关标准	13

第二篇 乳制品

第一部分	乳制品生产许可证审查细则	24
第二部分	乳制品生产许可证审查细则修订说明	34
第三部分	乳制品产品相关标准	42

第三篇 饮料

第一部分	饮料产品生产许可证审查细则	73
第二部分	饮料产品生产许可证审查细则修订说明	94
第三部分	饮料产品相关标准	104

第四篇 糖

第一部分	糖生产许可证审查细则	154
第二部分	糖生产许可证审查细则修订说明	158
第三部分	糖产品相关标准	161

第五篇 味精

第一部分	味精生产许可证审查细则	167
第二部分	味精生产许可证审查细则修订说明	170
第三部分	味精产品相关标准	172

第六篇 方便面

第一部分	方便面生产许可证审查细则	177
第二部分	方便面生产许可证审查细则修订说明	180
第三部分	方便面产品相关标准	183

第七篇 饼干

第一部分	饼干生产许可证审查细则	189
第二部分	饼干生产许可证审查细则修订说明	192
第三部分	饼干产品相关标准	195

第八篇 罐头食品

第一部分	罐头食品生产许可证审查细则	201
第二部分	罐头食品生产许可证审查细则修订说明	206
第三部分	罐头食品相关标准	208

第九篇 冷冻饮品

第一部分	冷冻饮品生产许可证审查细则	228
第二部分	冷冻饮品生产许可证审查细则修订说明	231
第三部分	冷冻饮品产品相关标准	233

第十篇 速冻面米食品

第一部分	速冻面米食品生产许可证审查细则	239
第二部分	速冻面米食品生产许可证审查细则修订说明	243
第三部分	速冻面米食品相关标准	247

第十一篇 膨化食品

第一部分	膨化食品生产许可证审查细则	254
第二部分	膨化食品生产许可证审查细则修订说明	258
第三部分	膨化食品相关标准	261

第一篇 肉 制 品

第一部分 肉制品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肉制品是指以鲜、冻畜禽肉为主要原料,经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化(或不熟化)和包装等工艺制成的肉类加工食品。

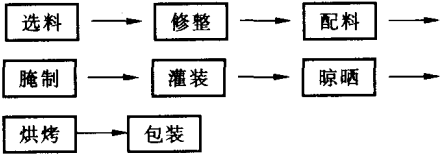
肉制品的申证单元为4个:腌腊肉制品;酱卤肉制品;熏烧烤肉制品;熏煮香肠火腿制品。腌腊肉制品包括咸肉类、腊肉类、中国腊肠类和中国火腿类等;酱卤肉制品包括白煮肉类、酱卤肉类、肉松类和肉干类等;熏烧烤肉制品包括熏烧烤肉类和肉脯类等;熏煮香肠火腿制品包括熏煮香肠类和熏煮火腿类等。

在生产许可证上应注明获证产品名称即肉制品及申证单元名称,即肉制品(腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品)。

肉制品生产许可证有效期为3年,其产品类别编号为0401。

尚未纳入本细则管理的其他肉制品,待条件成熟时,将纳入管理。具体办法另行制定。

二、基本生产流程及关键控制环节

申证单元名称	基本生产流程	关键控制环节	容易出现的质量安全问题
腌腊肉类制品	 注: 中国腊肠类需经灌装工序。	1. 原辅料质量, 2. 加工过程的温度控制, 3. 添加剂, 4. 产品包装和贮运。	食品添加剂超量, 产品氧化, 酸败及污染。

续表

申证 单元名称	基本生产流程	关键控制环节	容易出现的质量安全问题
酱卤 肉类 制品	注：肉松类需经炒松、擦松、跳松和拣松工序；肉干类需经烘干工序。	1. 原辅料质量, 2. 添加剂, 3. 热加工温度和时间, 4. 产品包装和贮运。	食品添加剂超量及微生物污染。
熏烧 烤肉类 制品		1. 原料质量, 2. 添加剂, 3. 热加工温度和时间, 4. 产品包装和贮运。	食品添加剂超量、苯并(a)芘及微生物污染。
熏煮 香肠 火腿类 制品		1. 原辅料质量, 2. 添加剂, 3. 热加工温度和时间, 4. 产品包装和贮运。	食品添加剂超量及微生物污染。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所

厂区应有良好的给、排水系统,厂区内不得有臭水沟、垃圾堆、坑式厕所或其他有碍卫生的场所。

厂房设计应符合从原料进入到成品出厂的生产工艺流程要求,避免交叉污染。原辅材料和成品的存放场所必须分开设置。厂房地面和墙壁应使用防水、防潮、可冲洗、无毒的材料,地面应平整,无大面积积水,明地沟应保持清洁,排水口须设网罩防鼠。地面、墙壁、门窗及天花板不得有污物聚集。加工场所应有防蝇虫设施,废弃物存放设施应便于清洗消毒,防止害虫孳生。车间人员入口应设有与人数相适应的更衣室、手清洗消毒设施和工作靴(鞋)消毒池。生产车间的厕所应设置在车间外侧,并一律为水冲式,备有洗手设施和排臭装置,其出入口不得正对车间门,要避开通道,其排污管道应与车间排水管道分设。原料冷库的温度应能保持原料肉冻结,成品库的温度应符合产品明示的保存条件。

1. 腌腊肉制品

应具有原料冷库、辅料库,有原料解冻、选料、修整、配料、腌制车间、包装车间和成品库。

生产中国腊肠类的企业,还应具有灌装(或成型)、晾晒及烘烤车间。

生产中国火腿类的企业,还应具有发酵及晾晒车间。

2. 酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品

应具有原料冷库、辅料库、生料加工间(原料解冻、选料、修整和配料等)、热加工间、熟料加工区(冷却间、包装车间和成品库等)。加工车间布局应避免生熟交叉污染,热加工车间应为生熟加工区的分界线,热加工车间应有生料入口和熟料出口,分别通往生料加工区和熟料加工区。生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和洗手消毒设施。

生产熏煮香肠火腿制品的企业,还应具有灌装(或成型)、滚揉或腌制间。

(二) 必备的生产设备

厂房应有温度控制设施,能满足不同加工工序的要求。直接用于生产加工的设备、设施及用具均应采用无毒、无害、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒,不易于微生物滋生的材料制成。应具备与生产能力相适应的包装设备和运输工具。

1. 腌腊肉制品

应具有选料、修整、配料和腌制等设备或设施。生产腊肉类还应具有晾晒及烘烤设备或设施;生产中国腊肠类还应具有灌装、晾晒及烘烤设备或设施;生产中国火腿类还应具有发酵及晾晒设备或设施。

2. 酱卤肉制品

应具有选料、修整、配料和煮制等设备或设施。生产肉松类还应具有炒松设备或设施;生产肉干类还应具有烘烤设备或设施。

3. 熏烧烤肉制品

应具有选料、修整、配料、腌制和熏烤等设备或设施。

4. 熏煮香肠火腿制品

应具有选料、修整、配料、搅拌(或滚揉)、腌制、绞肉(或斩拌)、灌装(填充或成型)和蒸煮等设备或设施。

四、产品相关标准

单元名称	产品种类名称	国家标准	行业标准
腌腊 肉类 制品	咸肉类	GB 2732—1988《板鸭(咸鸭)卫生标准》	SB/T 10294—1998《腌猪肉》
	腊肉类	GB 2730—1981《广式腊肉卫生标准》	
	中国腊肠类	GB 10147—1988《香肠(腊肠)香肚卫生标准》	SB/T 10003—1992《广式腊肠》、 SB/T 10278—1997《中式香肠》
	中国火腿类	GB 2731—1988《火腿卫生标准》, GB 18357—2001《宣威火腿》, GB 19088—2003《金华火腿》	SB/T 10004—1992《中国火腿》

续表

单元名称	产品种类名称	国家标准	行业标准
酱卤肉类制品	白煮肉类	GB 2726—1996《酱卤肉类卫生标准》	
	酱卤肉类		GB 2728—1981《肴肉卫生标准》
	肉松类(肉松、油酥肉松、肉粉松)	GB 2729—1994《肉松卫生标准》	SB/T 10281—1997《肉松》
	肉干类	GB 16327—1996《肉干、肉脯卫生标准》	SB/T 10282—1997《肉干》
熏烧烤肉类制品	熏烤肉类	GB 2727—1994《烧烤肉卫生标准》	
	烧烤肉类		
	肉脯类(肉脯、肉糜脯)	GB 16327—1996《肉干、肉脯卫生标准》	SB/T 10283—1997《肉脯》
熏煮香肠火腿类制品	熏煮肠类	GB 2725.1—1994《肉灌肠卫生标准》	SB/T 10279—1997《熏煮香肠》、 SB 10251—2000《火腿肠》
	熏煮火腿类	GB 13101—1991《西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准》	SB/T 10280—1997《熏煮火腿》

五、原辅材料的有关要求

畜禽肉等应经兽医卫生检验检疫,并有合格证明。猪肉必须选用生猪定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。原辅材料及包装材料应符合相应国家标准或行业标准规定。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料。

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的产品。

建立原辅材料采购明细记录并妥善保存。

六、必备的出厂检验设备

(一)腌腊肉类制品

1. 分析天平(0.1 mg); 2. 干燥箱; 3. 玻璃器皿; 4. 分光光度计(生产中国火腿类产品应具备)。

(二)酱卤肉类制品

1. 天平(0.1 g); 2. 灭菌锅; 3. 微生物培养箱; 4. 无菌室或超净工作台; 5. 生物显微镜; 6. 干燥箱; 7. 分析天平(0.1 mg, 生产肉松及肉干产品应具备)。

(三)熏烧烤肉类制品

1. 天平(0.1 g); 2. 灭菌锅; 3. 微生物培养箱; 4. 无菌室或超净工作台; 5. 生物显微镜; 6. 干燥箱; 7. 分析天平(0.1 mg, 生产肉脯产品应具备)。

(四)熏煮香肠火腿类制品

1. 天平(0.1 g);2. 灭菌锅;3. 微生物培养箱;4. 无菌室或超净工作台;5. 生物显微镜。

七、检验项目

肉制品的发证检验、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。企业的出厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验2次。

(一)腌腊肉类制品

1. 咸肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	板鸭(咸鸭)检验此项目
3	挥发性盐基氮	√	√	√	腌猪肉检验此项目
4	过氧化值	√	√	√	
5	亚硝酸钠	√	√	*	
6	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
7	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
8	标签	√	√		

注:依据 GB 2732、SB/T 10294 和 GB 2760 等。

2. 腊肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	√	√	√	
2	食盐	√	√	*	
3	酸价	√	√	√	
4	亚硝酸盐	√	√	*	
5	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
6	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
7	标签	√	√		

注:依据 GB 2730 和 GB 2760 等。

3. 中国腊肠类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	食盐	√	√	*	

续表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
4	蛋白质	✓	✓	*	香肚不检验此项目
5	酸价	✓	✓	✓	
6	亚硝酸盐	✓	✓	*	
7	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	✓	✓	*	
8	净含量	✓	✓	✓	定量包装产品检验此项目
9	标签	✓	✓		

注：依据 GB 10147、SB/T 10003、SB/T 10278 和 GB 2760 等。

4. 中国火腿类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	✓	✓	✓	
2	过氧化值	✓	✓	✓	
3	三甲胺氮	✓	✓	✓	
4	亚硝酸盐	✓	✓	✓	
5	瘦肉比率	✓	✓	✓	宣威火腿和金华火腿检验此项目
6	水分	✓	✓	✓	宣威火腿和金华火腿检验此项目
7	盐分	✓	✓	✓	宣威火腿和金华火腿检验此项目
8	质量	✓	✓	✓	金华火腿检验此项目
9	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	✓	✓	*	
10	净含量	✓	✓	✓	定量包装产品检验此项目
11	标签	✓	✓		

注：依据 GB 2731、GB 18357、GB 19088 和 GB 2760 等。

(二) 酱卤肉类制品

1. 白煮肉类、酱卤肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	✓	✓	✓	
2	菌落总数	✓	✓	✓	
3	大肠菌群	✓	✓	✓	
4	致病菌	✓	✓	*	

续表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
5	亚硝酸钠	√	√	*	
6	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、复合磷酸盐)	√	√	*	
7	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
8	标签	√	√		

注：依据 GB 2726、GB 2728 和 GB 2760 等。

2. 肉松类和肉干类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	√	√	√	
2	菌落总数	√	√	√	
3	大肠菌群	√	√	√	
4	致病菌	√	√	*	
5	水分	√	√	√	
6	脂肪	√	√	*	
7	蛋白质	√	√	*	
8	氯化物	√	√	*	
9	总糖	√	√	*	
10	淀粉	√	√	*	
11	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
12	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
13	标签	√	√		

注：依据 GB 2729、GB 16327、SB/T 10281、SB/T 10282 和 GB 2760 等；肉干的水分和微生物指标按 GB 16327 执行。

(三) 熏烧烤肉类制品

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	√	√	√	
2	细菌总数	√	√	√	
3	大肠菌群	√	√	√	
4	致病菌	√	√	*	

续表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
5	苯并(a)芘	✓	✓	*	烧烤产品检验此项目
6	亚硝酸钠	✓	✓	*	
7	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	✓	✓	*	
8	水分	✓	✓	✓	肉脯类检验此项目
9	脂肪	✓	✓	*	肉脯类检验此项目
10	蛋白质	✓	✓	*	肉脯类检验此项目
11	氯化物	✓	✓	*	肉脯类检验此项目
12	总糖	✓	✓	*	肉脯类检验此项目
13	净含量	✓	✓	✓	定量包装产品检验此项目
14	标签	✓	✓		

注：依据 GB 2727、GB 16327、SB/T 10283 和 GB 2760 等；肉脯的水分和微生物指标按 GB 16327 执行。

(四) 熏煮香肠火腿类制品

1. 熏煮香肠类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	✓	✓	✓	
2	菌落总数	✓	✓	✓	
3	大肠菌群	✓	✓	✓	
4	致病菌	✓	✓	*	
5	亚硝酸盐	✓	✓	*	
6	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红、复合磷酸盐)	✓	✓	*	
7	蛋白质	✓	✓	*	
8	淀粉	✓	✓	*	
9	脂肪	✓	✓	*	
10	水分	✓	✓	*	
11	氯化物	✓	✓	*	
12	净含量	✓	✓	✓	定量包装产品检验此项目
13	标签	✓	✓		

注：依据 GB 2725.1、SB 10251、SB/T 10279 和 GB 2760 等。