

[2004] 557

附件 13:

淀粉及淀粉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淀粉是指以谷类、薯类、豆类为原料，不经过任何化学方法处理，也不改变淀粉内在的物理和化学特性加工制成的食用淀粉，包括谷类淀粉、薯类淀粉和豆类淀粉。

实施食品生产许可证管理的淀粉制品是指以谷类、薯类、豆类或以谷类、豆类、薯类食用淀粉为原料，经清洗、磨碎、分离、和浆、干燥、成型等工序加工制成的淀粉制品，包括粉丝、粉条、粉皮。

淀粉及淀粉制品的申证单元为 2 个：淀粉，淀粉制品。

在生产许可证上应当注明获证产品名称和申证单元名称。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为：2301。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 淀粉的基本生产流程

清洗	浸泡(鲜薯类除外)	磨碎	分离	脱水
			包装	干燥



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

2. 淀粉制品的基本生产流程

清洗	浸泡(鲜薯类除外)	磨碎	分离	脱水
	和浆	成型	冷却	干燥
				包装

若直接以食用淀粉为原料, 其基本生产流程直接从“和浆”开始。

(二) 关键控制环节。

1. 淀粉的关键控制环节:

(1) 分离; (2) 干燥。

2. 淀粉制品的关键控制环节:

(1) 和浆; (2) 干燥。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 水分超标会造成淀粉发霉变质。
2. 淀粉生产过程中, 分离效果不好造成蛋白质含量不合格。
3. 食品添加剂使用不当, 造成二氧化硫残留量超标。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

淀粉及淀粉制品生产企业除必须具备必备的生产环境外, 还应有与生产相适应的原料库、生产车间和成品库。

生产企业用于淀粉制品干燥的晾晒场四周应无尘土飞扬及污染源, 地面应用水泥或石板等坚硬材料辅砌, 平坦、无积水; 晾晒物不得直接接触地面。

淀粉分装企业应有与生产相适应的原料库、包装车间、成品库。

（二）必备的生产设备。

1. 淀粉

（1）清洗设备，如振洗筛、比重去石机等；（2）浸泡设施（以鲜薯为原料除外），如浸泡罐、浸泡槽等；（3）磨碎设备，如破碎设备、针磨机等；（4）分离设备，如除砂旋流器、分离机等；（5）脱水设施，如离心机等；（6）干燥设施，如干燥机等；（7）包装设备，如包装机等。

淀粉分装企业的必备生产设备为：（1）混合设备，如混合搅拌机等；（2）计量设备，如台称等；（3）自动或半自动包装设备，如包装机等。

若只是分装单一品种，混合设备可不考核。

2. 淀粉制品

（1）清洗设备，如振洗筛、比重去石机等；（2）浸泡设施（以鲜薯为原料除外），如浸泡罐、浸泡槽等；（3）磨碎设备，如破碎设备、针磨机等；（4）分离设备，如除砂旋流器、分离机等；（5）脱水设施，如离心机等；（6）和浆设备，如和面机、打糊机等；（7）成型设备，如漏粉机等；（8）冷却设施，凉粉室、冷冻室等；（9）干燥设施，如烘房、晾晒场等；（10）包装设备，如包装机等。

直接以食用淀粉为原料加工生产淀粉制品的企业必备生产设备为（6）~（10）。

四、产品相关标准

GB/T 8883—1988《食用小麦淀粉》；GB/T 8884—1988



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



《食用马铃薯淀粉》； GB/T 8885—1988《食用玉米淀粉》；
GB 19048—2003《原产地域产品 龙口粉丝》；GB 2713—2003
《淀粉制品卫生标准》； 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

所用的原辅材料必须符合相关的国家标准或行业标准规定，如生产淀粉的原料必须符合 GB/T 8886-1988《淀粉原料》的规定。企业生产淀粉制品所用的淀粉必须为食用淀粉，外购调料包的，应对调料包进行进货验证。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。

六、必备的出厂检验设备

(一) 淀粉。

1. 天平 (0.1g)；
2. 分析天平 (0.1mg)；
3. 干燥箱；
4. 磁力搅拌器；
5. 灰化炉；
6. 透明板；
7. 分样筛 (100 目)。

(二) 淀粉制品。

1. 分析天平；
2. 干燥箱。

即食类淀粉制品还应必备下列出厂检验设备：

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

七、检验项目

发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表 1、表 2 中所列的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有 “*” 标记的，企业每年应当检验 2 次。

表 1 淀粉质量检验项目表

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	酸度	√	√	√	
5	灰分	√	√	√	
6	蛋白质	√	√	*	
7	斑点	√	√	√	
8	细度	√	√	√	
9	白度	√	√	*	
10	粘度	√	√		食用玉米淀粉 不检验此项目
11	脂肪	√			
12	二氧化硫	√	√	*	
13	砷	√	√	*	
14	铅	√	√	*	
15	标签	√	√		

表 2 淀粉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	净含量	√	√		
3	水分	√	√	√	
4	淀粉	√	√	*	
5	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
6	二氧化硫残留量	√	√	*	
7	总砷	√	√	*	
8	铅	√	√	*	
9	菌落总数	√	√	√	即食类淀粉制 品必检项目
10	大肠菌群	√	√	√	即食类淀粉制 品必检项目
11	致病菌	√	√	*	即食类淀粉制 品必检项目



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

12	标签	√	√		
----	----	---	---	--	--

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种, 在企业的成品库内按照每个申证单元随机抽取 1 种产品进行发证检验, 如果企业同时生产即食类淀粉制品, 应加抽即食类淀粉制品。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品, 抽样基数不少于 50kg, 每批次抽取样品不少于 4kg, 所抽样品分成 2 份, 1 份检测, 1 份备查。样品确认无误后, 由核查组抽样人员与被审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。

九、其他要求

淀粉产品允许分装。