

[2004] 557

附件 1:

糖果制品生产许可证审查细则

实施食品生产许可证管理的糖果制品是指以白砂糖（或其他食糖）、淀粉糖浆、乳制品、可可液块、可可粉、可可脂、类可可脂、代可可脂、食品添加剂等为原料，按照一定工艺加工而成的各种糖果、巧克力及巧克力制品。

实施食品生产许可证管理的糖果制品分为 2 个申证单元，即糖果、巧克力及巧克力制品。

在生产许可证上应当注明糖果制品及具体申证单元名称。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为:1301。

糖果生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的糖果包括以白砂糖（或其他食糖）、淀粉糖浆或甜味剂为主要原料制成的固态或半固态甜味食品。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

1. 硬糖、乳脂糖果等：砂糖、淀粉糖浆→溶糖→过滤→



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

油脂混合（乳脂糖果）→熬煮→充气（充气糖果）→冷却→
调和→成型→冷却→挑选→包装

2. 凝胶糖果：砂糖、淀粉糖浆→溶糖→过滤→凝胶剂
熬煮→浇模→干燥→（筛分→清粉→拌砂→）包装

3. 胶基糖果：胶基预热→搅拌（加入各种原料和添加
剂）→出料→成型→包装

4. 压片糖果：原料混合→压片成型→包装

（二）关键控制环节。

1. 还原糖控制。
2. 焦香糖果焦香化处理控制。
3. 充气糖果充气程度的控制。
4. 凝胶糖果凝胶剂的使用技术。
5. 成品包装控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 返砂或发烊。
2. 水分或还原糖含量不合格。
3. 乳脂糖产品蛋白质、脂肪不合格。
4. 含乳糖果和充气糖果,由于加入了奶制品,容易造成
微生物指标超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

糖果生产企业除必须具备必备的生产环境外,还应当有
与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库和检验室。

（二）必备的生产设备。

1. 胶基糖果: (1) 预热搅拌设备; (2) 成型设备; (3) 包装设备。

2. 压片糖果: (3) 混合搅拌设备; (2) 压片成型设备; (3) 包装设备。

3. 其他糖果 (除胶基糖果和压片糖果以外): (1) 化糖设备; (2) 熬煮设备; (3) 冷却设备; (4) 充气设备 (充气糖果必备); (5) 成型设备; (6) 包装设备 (异型产品除外)。

四、产品相关标准

GB 9678.1 - 2003《糖果卫生标准》; GB 17399 - 2003《胶基糖卫生标准》; SB 10018 - 2001《硬质糖果》; SB 10019 - 2001《硬质夹心糖果》; SB 10020 - 2001《乳脂糖果》; SB 10021 - 2001《凝胶糖果》; SB 10022 - 2001《抛光糖果》; SB 10023 - 2001《胶基糖果》; SB 10104 - 2001《充气糖果》; SB 10347 - 2001《压片糖果》; 有效的糖果地方标准; 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产糖果所用的原辅材料必须符合国家标准和行业标准的规定。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生产的产品。

六、必备的出厂检验设备



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

- (一) 天平(0.1g); (二) 分析天平 (0.1mg) ; (三) 真空烘箱; (四) 滴定装置; (五) 无菌室或超净工作台; (六) 杀菌锅; (七) 微生物培养箱; (八) 干燥箱。

七、检验项目

糖果的发证检验、监督检验和出厂检验按表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验2次。

糖果产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	干燥失重	√	√	√	
4	还原糖	√	√	√	抛光糖果、胶基糖果、压片糖果不要求
5	脂肪	√	√	*	乳脂糖果,中、低度充气糖果测定
6	蛋白质	√	√	*	乳脂糖果测定
7	铅	√	√	*	
8	总砷	√	√	*	
9	铜	√	√	*	
10	锌	√	√	*	胶基糖果测定
11	二氧化硫残留量	√	√	*	
12	着色剂	√	√	*	根据产品色泽选择测定
13	菌落总数	√	√	√	
14	大肠菌群	√	√	*	
15	霉菌	√	√	*	胶基糖果测定
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

注: 1. 致病菌指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 标签要求: 单件包装标签应符合 GB7718 的规定, 还应注明产品的类型。配料中原果汁含量低于 2.5% 的产品,

不得标为果汁 XX 糖果;含水果固形物的产品可标为水果 XX 糖果。

八、抽样方法

发证检验抽样应当按照下列规定进行。

根据企业所申请产品品种, 随机抽取 1 种主导产品进行发证检验, 如有乳脂糖果产品, 需增加抽取该类产品。在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不少于 50kg, 随机抽取 2kg (不少于 30 个最小包装), 样品分成 2 份, 每份样品为 1kg, 1 份检验, 1 份备查。样品确认无误后, 由核查组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。抽样单上应注明产品类型。



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

2006 646

16

巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则（2006版）

一、发证产品范围

/

/

二、基本生产流程及关键控制环节

()

()

1

2

3

4

1

2

3

4.

5

三、必备的生产资源

1

2

3

4

5

6

7

8



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

四、产品相关标准

GB 9678.2- 2003

GB/T 19343- 2003

SB/T 10402- 2006

五、原辅材料的有关要求

六、必备的出厂检验设备

(0.1g);

0.1mg

七、检验项目

“ * ”

2

1					
2					
3				*	
4				*	
5				*	

6				*	
7				*	
8					
9					
10					
11				*	
12				*	
13				*	
14				*	
15				*	
16				*	
17					

八、抽样方法

1

50kg

2kg

2

1

1

九、其他要求