

2006 646

19

蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）

4

[

]

3

1601

蔬菜干制品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元



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

二、基本生产流程及关键控制点

()

1.

2.

3.

4.

5.

(1)

(2)

()

1 ; 2 ; 3 ; 4

1 ; 2 ; 3

; 4 ; 5 ; 6



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

四、产品相关标准

QB/T 2076- 1 995

NY/T960- 2006

NY/T959- 2006

NY/T71 4- 2003

NY/T957- 2006

五、原辅材料的有关要求

六、必备的出厂检验设备

0.1 mg

(0.1 g)

七、检验项目

“ * ”

1					
2					
3					

4					
5				*	
6	100g			*	
7				*	
8				*	
9				*	
10				*	
11				*	
12				*	
13				*	
14				*	
15				*	
16				*	
17		SO ₂		*	
18	BHA BHT			*	
19				*	
20				*	
21					
22					
23				*	
24				*	
25				*	
26				*	
27				*	
28				*	
29				*	
30				*	
31				*	
32				*	

八、抽样方法



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

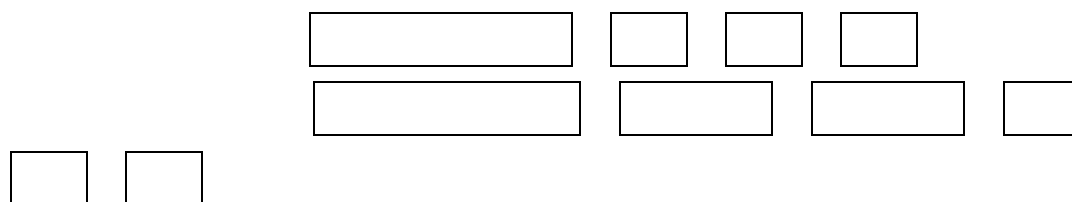
		30kg		20
2kg	2	1		1

九、其他要求

食用菌制品生产许可证审查细则

一、证产品范围及申证单元

二、基本生产流程及关键控制点



1 ; 2 ; 3 ; 4

1 2 3
4 5

三、必备的生产资源



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



四、产品相关标准

GB 11675- 2003

GB 7096- 2003

GB 19087- 2003

GB/T 6192- 1986

NY/T 834- 2004

LY/T 1207- 1997

SB/T 10038- 1992

GH/T 1013- 1998

LY/T 1649- 2005

五、原辅材料的有关要求

六、必备的出厂检验设备

0.1mg

(0.1g)

七、检验项目

“ * ”

2

1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9				*	
10				*	
11				*	
12				*	
13					
14				*	
15				*	
16				*	
17				*	
19				*	
20				*	
21				*	
22				*	
23				*	
24				*	
25				*	
	SO ₂				
26				*	



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

27				*	
28				*	
30					
31					
32				*	
33				*	

八、抽样方法

1

100

30kg

20

3kg

2kg

2

1

1

九、其他要求

酱腌菜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酱腌菜是指以新鲜蔬菜为主要原料，经淘洗、腌制、脱盐、切分、调味、分装、密封、杀菌等工序，采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。

酱腌菜的申证单元为 1 个。在生产许可证上应当注明获证产品的名称即酱腌菜。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为：1601。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

原辅料预处理→腌制（盐渍、糖渍、酱渍等）→整理（淘洗、晾晒、压榨、调味、发酵、后熟）→灌装→灭菌（或不灭菌）→包装

（二）关键控制环节。

1. 原辅料预处理：将霉变、变质、黄叶剔除。
2. 后熟：掌握适宜时间，避免腌制时间不当导致亚硝酸盐超标。
3. 灭菌：主要控制灭菌的温度及灭菌的时间以及包装容器的清洗和灭菌。
4. 灌装：注意灌装时样品不受污染。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超范围或超量使用。
2. 亚硝酸盐超标。
3. 微生物指标超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。



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

对于生产酱腌菜的企业,应具备原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、洗瓶间(仅有软包装的企业不适用)、腌制车间、分选车间、灭菌灌装封盖车间、包装车间等满足工艺要求的生产场所。

直接购买咸坯的生产企业可减少腌制车间。

(二) 必备的生产设备。

1. 原料清洗设施(不锈钢、瓷砖贴面水槽或清洗机);2. 腌制设施(腌制容器,材质为不锈钢、陶瓷、水泥池内壁涂聚酰胺环氧树脂涂料,应防腐、易清洗);3. 分选台(不锈钢、瓷砖贴面);4. 切菜设备(视产品情况而定,可用切菜机);5. 半自动、自动洗瓶机(仅适合瓶装酱腌菜);6. 灭菌设备(无灭菌过程的不适用);7. 包装设备(如真空封盖机,真空包装机等半自动、自动包装线、包装机、打包机、生产日期打印装置、计量称重设备等)。

直接购买咸坯的生产企业必须具备 3~7 的设备。

四、产品相关标准

GB2714-2003《酱腌菜卫生标准》; GH/T1011-1998《榨菜》; GH/T1012-1998《方便榨菜》; SB/T10215-1994《酱渍菜》; SB/T10216-1994《盐渍菜》; SB/T10217-1994《酱油渍菜》; SB/T10218-1994《虾油渍菜》; SB/T10219-1994《糖醋渍菜》; SB/T10220-1994《盐水渍菜》; SB/T10221-1994《糟渍菜》; 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产酱腌菜所用的蔬菜、水果原料应该新鲜、无霉变腐烂,所使用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准的要求,原辅材料中涉及生产许可证管理的产品必须采购有证企业的合格产品。

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) 分光光度计；(八) 酸度计 (有氨基酸态氮出厂检验项目的企业需具备)。

七、检验项目

酱腌菜的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应项目进行。

出厂检验项目中标有“*”标记的，企业应在每次开始生产时进行 1 次检验；生产时间超过六个月的，需再进行 1 次检验。

酱腌菜产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	外观及感官	√	√	√	
3	水分	√	√	√	有此项目的进行检验 (如榨菜、盐渍菜、酱油渍菜、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜)
4	食盐含量	√	√	√	有此项目的进行检验 (如榨菜罐头、盐渍菜、榨菜、酱油渍菜、榨菜肉丝罐头、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜)
5	总酸	√	√	√	有此项目的进行检验 (如糖醋渍菜、酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜、榨菜)
6	氨基酸态氮	√	√	*	有此项目的进行检验 (如酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜)
7	总糖	√	√	*	有此项目的进行检验 (如糖醋渍菜)
8	还原糖	√	√	*	有此项目的进行检验 (如酱渍菜)
9	砷	√	√	*	
10	铅	√	√	*	
11	锡	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
12	铜	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
13	防腐剂 (山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	



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

14	甜味剂（甜蜜素、糖精钠、安赛蜜）	√	√	*	
15	着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） ¹⁾	√	√	*	
16	亚硝酸盐	√	√	√	
17	大肠菌群	√	√	√	
18	致病菌	√	√	*	
19	商业无菌	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
20	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	仅酱渍菜、酱油渍菜检
21	标签	√	√		

注：着色剂项目根据出产品色泽而定。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品，在企业的成品库内抽取一种工艺过程比较复杂、生产加工难度较高的主导产品进行检验。如果企业生产酱腌菜罐头，加抽罐头产品。

所抽样品必须是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，抽样基数不得少于 200 袋(瓶)且总量不低于 30kg，抽取样品不少于 20 袋(瓶)且总量不低于 3kg。样品分成 2 份，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样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。在抽样单中盐渍菜应注明状态（干态、半干态、湿态），榨菜应注明含盐类别（低盐类、中盐类、高盐类）。封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

九、其他要求

生产酱腌菜罐头产品的企业，应同时满足罐头审查细则的要求。