

[2004] 557

附件 7:

蜜饯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蜜饯产品适用于以果蔬和糖类等为原料，经加工制成的蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果丹（饼）类和果糕类。申证单元为 1 个，即蜜饯。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即蜜饯。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1701。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

生产企业：原料处理→糖（盐）制→干燥→修整→包装

（二）关键控制环节。

原料处理;食品添加剂使用;糖(盐)制; 包装。

（三）容易出现的质量安全问题。

超量或超范围使用食品添加剂;返砂或流汤（糖）;微生物超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

1. 蜜饯生产企业除必须具备的生产环境外，还应设置与企业生产相适应的验收场、原辅材料仓库、原料处理场、



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

生产车间、包装车间、成品仓库。

2. 蜜饯分装企业除必须具备的生产环境外，还应设置与企业生产相适应的原辅材料仓库、包装车间、成品仓库。

(二) 必备的生产设备。

1. 原料处理设备；2. 糖（盐）制设备；3. 干燥设备（晒场或干燥房）；4. 包装设备。

分装企业仅需具备包装设备。

四、产品相关标准

GB 14884-2003《蜜饯卫生标准》；GB 14891.3-1997《辐照干果果脯类卫生标准》；SB/T 10050-1992《糖莲子》；SB/T 10051-1992《丁香榄》；SB/T 10052-1992《雪花应子》；SB/T 10053-1992《桃脯》；SB/T 10054-1992《梨脯》；SB/T 10055-1992《海棠脯》；SB/T 10056-1992《糖桔饼》；SB/T 10057-1992《山楂糕、条、片》；SB/T 10085-1992《苹果脯》；SB/T 10086-1992《杏脯》；SB/T 10195-1993《冬瓜条》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

蜜饯产品生产加工所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准及有关规定，不得使用非食用性原料。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，则必须选用获得生产许可证的产品。

六、必备的出厂检验设备

(一) 天平 (0.1g)；(二) 分析天平 (0.1mg)；(三)

干燥箱; (四) 电炉; (五) 灭菌锅; (六) 无菌室或超净工作台; (七) 微生物培养箱; (八) 生物显微镜。

七、检验项目

蜜饯的发证检验、监督检验和出厂检验项目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。

蜜饯产品质量检验项目

| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
|----|------------------|----|----|----|--------------|
| 1 | 标签 | √ | √ | | |
| 2 | 感官 | √ | | √ | |
| 3 | 净含量 | √ | √ | √ | |
| 4 | 水分 | √ | | | 产品明示标准中有此规定的 |
| 5 | 总糖 (以转化糖计) | √ | | | |
| 6 | 食盐 (以氯化钠计) | √ | | | |
| 7 | 总酸 | √ | | | |
| 8 | 铅(Pb) | √ | √ | * | |
| 9 | 铜(Cu) | √ | √ | * | |
| 10 | 总砷(以 As 计) | √ | √ | * | |
| 11 | 二氧化硫残留量 | √ | √ | √ | |
| 12 | 苯甲酸 | √ | √ | * | |
| 13 | 山梨酸 | √ | √ | * | |
| 14 | 糖精钠 | √ | √ | * | |
| 15 | 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) | √ | √ | * | |
| 16 | 着色剂 ¹ | √ | √ | * | |
| 17 | 汞 | √ | √ | * | 辐照果脯类 |
| 18 | 六六六 | √ | √ | * | |
| 19 | 滴滴涕 | √ | √ | * | |
| 20 | 菌落总数 | √ | √ | √ | |
| 21 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | |



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

| | | | | | |
|----|------------------|---|---|---|--|
| 22 | 致病菌 ² | √ | √ | * | |
| 23 | 霉菌 | √ | √ | * | |

注: 1. 着色剂包括:柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等人工合成色素,检测时应根据产品的颜色确定;

2. 致病菌包括:沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

八、抽样方法

发证检验抽样按照下列规定进行。

在企业的成品库内随机抽取 1 种生产量较大的产品进行发证检验。所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量为 2kg (不少于 6 个包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查; 样品经确认无误后, 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, 封条上应有抽样和被抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

九、其他要求

本类产品允许分装。