

来源: 国质检食监 (2006) 365 号

附件 8:

酱类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类产品包括以粮食为主要原料经发酵酿造而成的各种调味酱, 以及以调味酱为主体基质添加各种配料 (如蔬菜、肉类、禽类等) 加工而成的酱类产品, 主要包括甜面酱、黄酱、豆瓣酱等。酱类产品申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即酱。酱生产许可证的有效期为 3 年, 其产品类别编号为 0306。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

原料→前处理→蒸料→制曲 (或酶法) →发酵→后处理→ 包装 →成品
调味酱→配料处理→熟制、搅拌→灭菌→ 包装 →成品

(二) 关键控制环节。

前处理、制曲、发酵、配料处理。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超范围和超量使用;
2. 微生物指标超标;

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

企业应具备与生产能力相适应的厂房、原辅材料仓库、成品仓库。生产用厂房能满足原料处理、种曲 (外协的除外)、制曲、发酵、后处理和灌装 (包装) 的工艺要求。成品包装应与生产区域相对独立。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局, 并便于卫生管理和清洗、消毒。并具备防蝇、防虫、防鼠等保证生产场所卫生条件的设施。

(二) 必备的生产设备。

酱类生产企业必须具备下列生产设备:

1. 原辅料加工设备 (筛选、破碎、蒸煮设备等)。
2. 种曲 (外协提供不要

求)、制曲设施。- 3. 发酵酿造设施。
- 4. 包装设施。

其它酱类生产企业必须具备下列生产设备:

1. 配料加工设施;
2. 熟制设施;
3. 灭菌设施;
4. 包装设施。

四、产品相关标准

GB 2718-2003《酱卫生标准》、SB/T10296-1999《甜面酱》、SB/T10309-1999《黄豆酱》、备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产酱类产品所用的原辅料必须符合国家标准或行业标准以及相关标准规定, 使用的食盐应符合 GB5461—2000《食用盐》的规定; 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

- (一) 酸度计 (pH0.01);
- (二) 天平 (0.1g);
- (三) 分析天平 (0.1mg);
- (四)



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

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

七、检验项目

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

酱质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	氨基酸态氮	√	√	√	
4	食盐	√	√	√	适用于黄酱、甜面酱
5	总酸(以乳酸计)	√	√	√	
6	总砷(以 As 计)	√	√	*	
7	铅(以 Pb 计)	√	√	*	
8	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
9	食品添加剂(苯甲酸、山梨酸等)	√	√	*	
10	大肠菌群	√	√	√	
11	致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	√	√	*	
12	水分	√	√	√	
13	还原糖(以葡萄糖计)	√		√	适用于甜面酱
14	标签	√	√		

注: 黄酱、甜面酱氨基酸态氮检验项目按 GB 2718-2003《酱卫生标准》判定, 其他酱类产品按企标判定。

八、抽样方法

对于现场审查合格的企业, 审查组在完成必备条件现场审查工作后, 在企业酱类产品成品库内, 从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取 1 种样品进行发证检验。抽样基数不得少于 200 袋(瓶), 抽样数量为 12 袋(瓶)。样品分成 2 份, 1 份用于检验, 1 份备查。

样品及抽样单填写内容经确认无误后, 由审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。