

来源：国质检食监〔2006〕365 号

附件 5：

果冻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果冻产品是指以水、食糖和增稠剂等为原料，经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。申证单元为 1 个，即果冻。

生产许可证上应注明获证产品名称即果冻。果冻生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1302。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

基本生产流程包括化糖、溶胶、过滤、调配、灌装、封口、杀菌、冷却、风干、包装等过程。

（二）关键控制环节。

1. 原辅材料及包装材料的控制。
2. 生产场所卫生管理。
3. 管道设备清洗控制。
4. 灌装、封口控制。
5. 杀菌工序控制。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 微生物污染。
2. 超范围、超限量使用食品添加剂。
3. 标签标识不规范。
4. 凝胶果冻的规格不符合标准要求。
5. 含乳型果冻蛋白质含量不合格。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

生产果冻的企业应具备原辅料仓库、成品仓库、生产车间、包装车间等生产场所。灌装车间相对独立，配备有效的消毒设施（如紫外线灯、熏蒸、臭氧等消毒方式）。生产车间进口处配备清洗消毒设施（手清洗消毒、鞋靴消毒）。

（二）必备的生产设备。

1. 煮料罐；2. 灌装、封口设备；3. 杀菌设备；4. 冷却设施（如水冷、风冷）；5. 生产日期/批号标注设施。

四、产品相关标准

GB 19299-2003《果冻卫生标准》；GB19883-2005《果冻》；备案有效的企业标准。

五、原辅料的有关要求

企业生产果冻所用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准以及有关规定。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

食品生产许可证厂房设计
检验室规划 检验员培训

咨询热线: **4006076067**

赵大相
186016
63797

咨询师热线

免费下载方法: ①浏览器输入网址: WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址: 生产许可证.中国

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

七、检验项目

果冻的发证检验、监督检验及出厂检验按下表中列出的检验项目进行。出厂检验注有“*”标记的,企业应当每年检验2次。

果冻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	√	√	√	定量包装产品
3	规格	√	√	*	凝胶果冻
4	可溶性固形物	√	√	√	
5	总砷	√	√	*	
6	铅	√	√	*	
7	铜	√	√	*	
8	蛋白质	√	√	*	含乳型果冻
9	二氧化硫残留量	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	致病菌	√	√	*	
13	霉菌	√	√	*	
14	酵母	√	√	*	
15	苯甲酸	√	√	*	
16	山梨酸	√	√	*	
17	甜蜜素	√	√	*	
18	糖精钠	√	√	*	
19	安赛蜜	√	√	*	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
20	着色剂	√	√	*	根据色泽选择测定
21	标签	√	√		

注：1. 标签应根据原料的不同标示分类名称。产品使用“布丁”名称时，应同时标示“含乳型果冻”；果汁型果冻应标示原果汁含量；果肉型果冻应标示果肉含量。

2. 凝胶果冻应在外包装和最小食用包装的醒目位置处，用白底（或黄底）红字标示安全警示语和食用方法，且文字高度应不小于 3mm。

八、抽样方法

根据企业所申请产品品种，抽取 1 种产品进行发证检验，按照以下顺序抽样：含乳型果冻、果肉型果冻、果汁型果冻、果味型果冻、其它型果冻。在企业成品库内随机抽取发证检验产品。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽取基数不少于 50kg，随机抽取 2kg。样品分成 2 份，每份样品 1kg，1 份用于检验，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、签章，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。