

来源：国质检食监（2006）365 号

附件 2：

糕点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糕点产品包括以粮、油、糖、蛋等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、成型、熟制、包装等工序制成的食品，如月饼、面包、蛋糕等。包括：烘烤类糕点（酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬酥类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类等）；油炸类糕点（酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、上糖浆类等）；蒸煮类糕点（蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、糕团类、水油皮类等）；熟粉类糕点（冷调韧糕类、热调韧糕类、印模糕类、片糕类等）等。申证单元为 1 个，即糕点（烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、熟粉类糕点、月饼）。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即糕点（烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、熟粉类糕点、月饼）。糕点生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为：2401。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）生产的基本流程。

基本流程包括原辅料处理、调粉、发酵（如发酵类）、成型、熟制（烘烤、油炸、蒸制或水煮）、冷却和包装等过程。

（二）关键控制环节。

原辅料、食品添加剂的使用等。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 微生物指标超标。
2. 油脂酸败（酸价、过氧化值超标等）。
3. 食品添加剂超量、超范围使用。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

糕点生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应具备以下条件：

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。

糕点生产企业应具备原料库、生产车间和成品库。须冷加工的产品应设专门加工车间，应为封闭式，室内装有空调器、紫外线灭菌灯等灭菌消毒设施，并设有冷藏柜。生产发酵类产品的须设发酵间（或设施）。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备冷加工车间。

（二）必备的生产设备。

糕点生产企业必须具备下列生产设备：

1. 调粉设备（如和面机、打蛋机）；
2. 成型设施（如月饼成型机、桃酥机、蛋糕成型机、酥皮机、印模等）；
3. 熟制设备（如烤炉、油炸锅、蒸锅）；



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

4. 包装设施（如包装机）。

生产发酵类产品还应具备发酵设施（如发酵箱、醒发箱）。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备相应的生产设备。

四、产品相关标准

国家标准	行业标准
糕点、面包卫生标准 GB7099-2003	蛋糕通用技术条件 SB/T10030-1992
食品中污染物限量 GB2762-2005	片糕通用技术条件 SB/T10031-1992
月饼 GB19855-2005	桃酥通用技术条件 SB/T10032-1992
	烘烤类糕点通用技术条件 SB/T10222-1994
	油炸类糕点通用技术条件 SB/T10223-1994
	水蒸类糕点通用技术条件 SB/T10224-1994
	熟粉类糕点通用技术条件 SB/T10225-1994
	糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存 SB/T10227-1994
	粽子 SB/T10377-2004
	裱花蛋糕 SB/T10329-2000
	《面包》QB/T1252-1991
	《月饼馅料》SB10350-2002
	备案的现行企业标准

五、原辅材料的有关要求

企业生产糕点的原辅材料必须符合国家标准和有关规定。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

生产糕点的企业应当具备下列必备的产品出厂检验设备：

- （一）天平（0.1g）；
- （二）分析天平（0.1mg）；
- （三）干燥箱；
- （四）灭菌锅；
- （五）无菌室或超净工作台；
- （六）微生物培养箱；

(七) 生物显微镜。

七、检验项目

糕点的发证检验、定期监督检验和出厂检验项目按下表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验两次。

糕点质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	水分或干燥失重	√	√	√	
4	总糖	√	√	*	面包不检此项
5	脂肪	√	√	*	水蒸类、面包、蛋糕类、熟粉类、片糕、非肉馅粽子、无馅类粽子、混合类粽子不检此项
6	碱度	√	√	*	适用于油炸类糕点
7	蛋白质	√	√	*	适用于蛋糕、果仁类广式月饼、肉与肉制品类广式月饼、水产类广式月饼、果仁类、果仁类苏式月饼、肉与肉制品类苏式月饼、肉馅粽子
8	馅料含量	√	√	√	适用于月饼
9	装饰料占蛋糕总质量的比率	√	√	*	适用于裱花蛋糕
10	比容	√	√	*	适用于面包
11	酸度	√	√	*	适用于面包
12	酸价	√	√	*	
13	过氧化值	√	√	*	
14	总砷	√	√	*	
15	铅	√	√	*	
16	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	
17	防腐剂: 山梨酸、苯甲酸、丙酸钙(钠)	√	√	*	月饼加测脱氢乙酸 面包加测溴酸钾
18	甜味剂: 糖精钠、甜蜜素	√	√	*	
19	色素: 胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝	√	√	*	根据色泽选择测定
20	铝	√	√	*	
21	细菌总数	√	√	√	



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

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
22	大肠菌群	√	√	√	
23	致病菌	√	√	*	
24	霉菌计数	√	√	*	
25	商业无菌	√	√	*	只适用于真空包装类粽子
26	标签	√	√		

八、抽样方法

发证检验和监督检验抽样按照以下规定进行。

根据企业申请发证产品的品种, 随机抽取 1 种产品进行检验。抽取产量最大的主导产品。生产月饼的企业应加抽月饼。

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, 以同班次、同规格的产品为抽样基数, 抽样基数不少于 25kg, 随机抽样至少 2kg (至少 4 个独立包装)。样品分成 2 份, 送检验机构, 1 份用于检验, 1 份备查。样品确认无误后, 由审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。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。