来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 12：

罐头食品生产许可证审查细则（2006 版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的罐头食品是指原料经处理、装罐、密封、杀菌或无菌包装而制成的食品。罐头食品应为商业无菌、常温下能长期存放。罐头食品的申证单元为 3 个：畜禽水产罐头；果蔬罐头；其他罐头。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即罐头及申证单元名称（畜禽水产罐头、果蔬罐头、其他罐头）。罐头食品生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 0901。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

杀菌→无菌包装

↑

原辅材料处理→调配（或分选、或加热及浓缩）→装罐→密封→杀菌及冷却

（二）关键控制环节。

原材料的验收及处理、封口工序、杀菌工序。

（三）容易出现的质量安全问题。

1．原料变质造成感官指标不符合要求。2．加工过程中带入外来杂质。3．物理性胀罐或氢胀。4．马口铁罐腐蚀造成内容物变质或硫化铁污染。5．密封不良或杀菌不足造成内容物腐败变质或平酸菌败坏。6．锡超标。7．违规使用食品添加剂。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

公众号 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 18601663797 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

罐头食品生产企业除必备的生产环境外，其厂房与设施的设计应当根据不同罐头的工艺流程进行合理布局，并便于卫生管理、清洁清理、消毒。企业应当设有原辅材料库房、成品库、加工车间、包装车间。原料有特殊贮藏要求的，企业应当具备冷库、保（常）温库和解冻间。

（二）必备的生产设备。

1. 畜禽水产罐头和其他罐头

（1）原料处理设备（如清洗设施、盐渍设施、油炸设备等）；（2）配料及调味设备（如调味、过滤等设施）；（3）装罐设施及密封设备（如封口机）或无菌包装设备；（4）杀菌设备（如杀菌釜或杀菌锅）；（5）冷却设施或场所。

2. 果蔬罐头

（1）原料处理设备（如清洗、去皮、预煮机或漂洗桶、槽等）；（2）分选设备（如去核、切块、修整等工具）；（3）装罐设施及密封设备（如封口机）或无菌包装设备；（4）杀菌设备（如杀菌釜或杀菌锅）；（5）冷却设施或场所。

四、产品相关标准

（一）禽水产罐头。

GB/T 13213-1991《火腿猪肉罐头》

GB/T 13515-1992《火腿罐头》

GB 13100-2005《肉类罐头食品卫生标准》

GB 14939-2005《鱼罐头卫生标准》

GB 2762-2005《食品中污染物限量》

QB/T 1352-1991《片装火腿罐头》

QB/T 1353-1991《火腿午餐肉罐头》

QB/T 1355-1991《回锅肉罐头》

QB/T 1356-1991《猪肉蛋卷罐头》

QB/T 1357-1991《香菇猪脚腿罐头》

QB/T 1359-1991《五香肉丁罐头》

QB/T 1361-1991《红烧扣肉罐头》～QB/T 1367-1991《辣味炸子鸡罐头》

QB/T 1371-1991《烤鹅罐头》～QB/T 1373-1991《油炸禾花雀罐头》

QB/T 1375-1991《熏鱼罐头》

QB/T 1376-1991《凤尾鱼罐头》

QB/T 1404-1991《榨菜肉丝罐头》

QB/T 1606-1992《红烧排骨罐头》

QB/T 1608-1992《红烧元蹄罐头》

QB/T 1609-1992《香炸鹅罐头》

QB 2299-1997《午餐肉》

QB/T 2784-2006《咸牛肉罐头》

QB/T 2785-2006《咸羊肉罐头》

QB/T 2786-2006《清蒸猪肉罐头》

QB/T 2787-2006《原汁猪肉罐头》

QB/T 2788-2006《清蒸牛肉罐头》

QB/T 3601-1999《香菇肉酱罐头》

QB/T 3602-1999《猪肉香肠罐头》

QB/T 3605-1999《豆豉鲮鱼罐头》

QB/T 3606-1999《鲜炸鲮鱼罐头》

QB/T 3608-1999《茄汁鲭鱼罐头》

（二）果蔬罐头。

GB/T 13207-1991《菠萝罐头》～GB/T 13212-1991《清水荸荠罐头》

GB/T 13516-1992《糖水桃罐头》

GB/T 13517-1992《青豌豆罐头》

公众号 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 18601663797 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

GB/T 13518-1992《蚕豆罐头》

GB 11671-2003《果、蔬罐头卫生标准》

GB 7098-2003《食用菌罐头卫生标准》

GB/T 14151-1999《蘑菇罐头》

GB/T 14215-1993《番茄酱罐头》

GB 2762-2005《食品中污染物限量》

QB/T 1117-1991《什锦水果罐头》

QB/T 1378-1991《四鲜烤夫罐头》～QB/T 1392-1991《干装苹果罐头》

QB/T 1394-1991《原汁整番茄罐头》

QB/T 1396-1991《酸甜红辣椒罐头》

QB/T 1397-1991《猴头菇罐头》～QB/T 1403-1991《调味榨菜罐头》

QB/T 1406-1991《小竹笋罐头》～QB/T 1408-1991《清水冬笋罐头》

QB/T 1605-1992《清水莲藕罐头》

QB/T 1611-1992《糖水杏罐头》

QB/T 1612-1992《红焖大头菜罐头》

QB/T 1688-1993《糖水染色樱桃罐头》

QB/T 2390-1998《桃酱罐头》

QB/T 2391-1998《糖水枇杷罐头》

QB/T 3609-1999《草莓酱罐头》～QB/T 3621-1999《清水竹笋罐头》

QB/T 1607-1992《盐水红豆罐头》

（三）其他罐头。

GB 2762-2005《食品中污染物限量》

QB/T 1409-1991《花生米罐头》

QB/T 1410-1991《琥珀核桃仁罐头》

QB/T 1411-1991《咸核桃仁罐头》

QB/T 2221-1996《八宝粥罐头》

企业生产的罐头产品未包含在相关的国家标准、行业标准内的，应按相关规定，制订企业标准，企业标准应至少具备检验项目表中的☆项目,并按备案有效的企业标准考核。

五、原辅材料的有关要求

企业生产罐头所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准及相关法律、法规和规章的规定。企业生产罐头所使用的畜禽肉等主要原料应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。猪肉应选用政府定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉。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合格产品。

六、必备的出厂检验设备

根据企业的出厂检验项目，要求具备相应的检验设备。

（一）分析天平(0.1mg)及台称；（二）圆筛（应符合相应要求）；（三）干燥箱；（四）折光计（仪）（适用于含糖的罐头，如糖水罐头、八宝粥罐头）；（五）酸度计；（六）恒温水浴锅；（七）无菌室或超净工作台；（八）微生物培养箱；（九）生物显微镜；（十）灭菌锅。

七、检验项目

罐头食品的发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表格中所列出的相应检验项目进行，发证检验项目按该产品执行的标准进行检验。企业的出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

罐头食品质量安全检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注

公众号 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 18601663797 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
1	☆感官	√	√	√	
2	☆净含量（净重）	√	√	√	
3	固形物（含量）	√	√	√	有此项目要求的
4	氯化钠含量	√	√	√	
5	脂肪（含量）	√	√	*	
6	水分	√	√	*	
7	蛋白质	√	√	*	
8	淀粉（含量）	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	糖水浓度（可溶性固形物）	√	√	√	
11	总酸度（pH）	√	√	√	
12	☆锡（Sn）	√	√	*	有此项目要求的
13	☆铅（Pb）	√	√	*	
14	☆无机砷	√	√	*	适用于肉类、鱼类及其他水产品罐头
15	☆镉	√	√	*	适用于肉类和鱼类罐头
16	☆锌	√	√	*	
17	☆总砷	√	√	*	不适用于肉类、鱼类及其他水产品罐头
18	☆总汞（Hg）	√	√	*	果蔬、鱼类罐头不检
19	☆甲基汞	√	√	*	适用于鱼类及其他水产品罐头
20	总糖量	√	√	√	有此项目的罐头，如果酱罐头
21	番茄红素	√	√	*	有此项目的，如番茄酱罐头
22	霉菌计数	√	√	*	
23	六六六	√	√	*	仅限于食用菌罐头
24	滴滴涕	√	√	*	
25	米酵菌酸	√	√	*	仅限于银耳罐头
26	油脂过氧化值	√	√	*	有此项目的，如花生米罐头
27	黄曲霉毒素 B_1	√	√	*	
28	苯并[α]芘	√	√	*	有此项目的，如猪肉香肠、片装火腿罐头
29	多氯联苯	√	√	*	仅适用于海水鱼罐头
30	干燥物含量	√	√	*	有此项目的，如八宝粥罐头
31	着色剂	√	√	*	有此项目的，如糖水染色樱桃罐头、什锦果酱罐头、苹果山楂型酱罐头
32	二氧化硫	√	√	*	
33	组胺	√	√	*	鲐鱼罐头需测指标
34	☆微生物指标（商业无菌）	√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
35	☆标签	√	√		

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，每个申证单元随机抽取 1 种产品进行发证检验。抽样单上按该产品的具体名称填写，注明申证单元名称。

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，抽样基数不得少于 200 罐（瓶、袋），随机抽取 18 罐（瓶、袋）。样品分成 2 份。1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由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。