最新版资料下载：http://SCXKZ.CN http://生产许可证.中国 资深咨询师 协助企业办理生产许可证 Mp:18601663797 大相

来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 19：

蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）

实施食品生产许可证管理的蔬菜制品是指以蔬菜和食用菌为原料,采用腌制、干燥、油炸等工艺加工而成的各种蔬菜制品，申证单元为 4 个，即酱腌菜、蔬菜干制品、食用菌制品、其他蔬菜制品。

在生产许可证上应当注明蔬菜制品具体单元及小类名称,即蔬菜制品[酱腌菜、蔬菜干制品（自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品）、食用菌制品（干制食用菌、腌渍食用菌）、其他蔬菜制品]。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为：1601。

酱腌菜生产许可证的审查按《酱腌菜生产许可证的审查细则》进行。

蔬菜干制品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施生产许可证管理的蔬菜干制品包括所有以蔬菜为主要原料进行选剔、清洗、粉碎、调理等预处理，采用了自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥、油炸脱水等工艺除去其所含大部分水分，添加或不添加辅料制成的产品或以蔬菜干制品为原料经过混合、粉碎、调理等工序制成的产品。包括自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品等 5 个小类。

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址:生产许可证.中国

二、基本生产流程及关键控制点

(一)蔬菜干制品生产基本流程。

1. 自然干燥流程

原料选剔分级→清洗→修整→（烫漂）→晾晒→包装→成品。

2. 热风干燥流程

原料选剔分级→清洗→修整→（烫漂）→热风干燥→回软→（压块）→包装→成品。

3. 冷冻干燥流程

原料选剔分级→清洗→修整→（烫漂）→沥干→速冻→升华干燥→包装→成品

4. 蔬菜脆片生产流程

原料选剔分级→清洗→修整→（烫漂）→速冻→（真空）油炸→脱油→冷却→包装→成品

5. 蔬菜粉及制品

(1)蔬菜粉制品

原料选剔分级→清洗→粉碎→过滤→沉淀→干燥→（成型）→冷却→包装→成品

(2)蔬菜粉

原料选剔分级→清洗→修整→（烫漂）→干燥→粉碎→包装→成品

(二)关键控制环节。

1．原料选择；2．原料清洗；3．干燥；4．包装

（三）容易出现的质量安全问题。

1．超限量、超范围使用食品添加剂；2．重金属含量超标；3．水分超标；4．微生物超标；5．农药残留超标；6．虫卵及夹杂物

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

蔬菜干制品生产企业除必须具备通则必备的生产环境外，其厂房与设施的设计应当根据不同蔬菜干制品的工艺流程进行合理布局；并便于卫生管理，便于清洁、清理、消毒。企业应具备原辅材料验收场所、原辅材料及包装材料库房、原材料处理车间、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。根据原料要求设置原料冷库及半成品冷库。

分装企业应该具备原辅材料仓库，包装车间，成品仓库。

（二）必备的生产设备。

直接用于生产加工的设备、设施及用具均应采用无毒、无害、无腐蚀、不生锈、易清洗消毒，不易于滋生微生物的材料制成。生产企业必备的生产设备的机械化程度、规模可依据企业的实际情况而定，但必须满足生产需求。

1. 自然干燥蔬菜:原料清洗设施、原料处理设施、分选设施、晾晒场、包装设备。采用自然晾晒方式进行干燥的产品，晾晒场四周有围墙或纱网等防护措施，产品不得直接接触地面，地面用水泥或坚硬材料铺砌，便于清洗和排水。

2. 热风干燥蔬菜:原料清洗设施、原料处理设施、分选设施、干燥设施、包装设备。

3. 冷冻干燥蔬菜:原料清洗设施、原料处理设施、分选设施、冻干设备、包装设备。

4. 蔬菜脆片:原料清洗设施、原料处理设施、分选设施、（真空）油炸设备、包装设备。

5. 蔬菜粉及制品:原料清洗设施、原料处理设施、粉碎设备、干燥设施、包装设备。根据工艺不同还需配置磨浆机、造粒机、成型设备、筛分设备、分离设备等。

分装企业必须具备分选设施、干燥设施和包装设备。

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址:生产许可证.中国

四、产品相关标准

QB/T 2076-1995《水果、蔬菜脆片》；NY/T960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》；NY/T959-2006《脱水蔬菜 根菜类》；NY/T714-2003《脱水蔬菜通用技术条件》；NY/T957-2006《番茄粉》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

蔬菜干制品所选用的蔬菜原料应新鲜、无异味、无腐烂现象，农药残留及污染物限量应符合相应国家标准、行业标准的规定。

蔬菜干制品加工过程中所选用的辅料应符合相应的国家标准、行业标准的规定。如加工过程中使用的原辅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）分析天平（0.1mg）；（二）天平(0.1g)；（三）干燥箱；（四）微生物培养箱；（五）无菌室或超净工作台；（六）灭菌锅；（七）生物显微镜（八）马福炉（执行标准中有总灰分项目的企业必备）。

（四）（五）（六）（七）为执行标准中有微生物项目的企业必备的检验设备。

七、检验项目

蔬菜干制品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应项目进行。出厂检验项目中标有“*”标记的检验项目，企业应当每年检验 2 次。

蔬菜干制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	感官	√	√	√	
3	水分	√	√	√	
4	总灰分（以干基计）	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
5	酸不溶性灰分（以干基计）	√	√	*	
6	每 100g 番茄中番茄红素	√	√	*	番茄粉

最新版资料下载：http://SCXKZ.CN http://生产许可证.中国 资深咨询师 协助企业办理生产许可证 Mp:18601663797 大相

7	总酸	√	√	*	番茄粉
8	酸价	√	√	*	蔬菜脆片
9	过氧化值	√	√	*	蔬菜脆片
10	砷	√	√	*	企业标准中应制定限量要求
11	铅	√	√	*	
12	镉	√	√	*	
13	汞	√	√	*	
14	铜	√	√	*	产品明示标准中有此项目规定的
15	亚硝酸盐	√	√	*	
16	粒度	√	√	*	
17	二氧化硫或亚硫酸盐（以 SO_2 计）	√	√	*	
18	抗氧化剂（BHA、BHT）	√	√	*	蔬菜脆片
19	甜味剂（甜蜜素、糖精钠）	√	√	*	根据产品的色泽口味，此项目有要求时必检
20	着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）	√	√	*	
21	菌落总数	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
22	大肠菌群	√	√	√	
23	致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	
24	霉菌计数（视野）	√	√	*	番茄粉
25	霉菌与酵母计数	√	√	*	
26	六六六	√	√	*	企业标准中应制定限量要求
27	滴滴涕	√	√	*	
28	甲胺磷	√	√	*	
29	敌敌畏	√	√	*	
30	杀螟硫磷	√	√	*	
31	氯菊酯	√	√	*	
32	标签	√	√	*	

八、抽样方法

对于现场审查合格的企业，在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。根据企业申请发证产品的品种，对每个申证小类随机抽取 1 种产品进行发证检验。

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重量不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由核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

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址：生产许可证.中国

及封样日期。

九、其他要求

本产品允许分装。

食用菌制品生产许可证审查细则

一、证产品范围及申证单元

食用菌制品生产许可证的发证范围为以可供人类食用的野生或人工栽培的真菌子实体为原料加工而成的制品。

食用菌制品在生产许可证上应当注明获证产品的小类（干制食用菌、腌渍食用菌）。

二、基本生产流程及关键控制点

（一）食用菌制品生产基本流程。

食用菌干制品：原料选剔预处理→干燥→包装→成品

腌渍食用菌： 原料选剔预处理→（烫漂）→（冷却）→腌渍→包装→成品

（二）关键控制环节。

1．原料预处理；2．干燥；3．食用菌干制品的包装过程；4．腌渍。

（三）容易出现的质量安全问题。

1．超限量、超范围使用食品添加剂；2．重金属含量超标；3．食用菌干制品水分超标；4．农药残留超标；5．发霉、褐变

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

食用菌生产企业除必须具备必备的生产环境外，其厂房与设施的设计应当根据不同食用菌制品的生产流程进行合理布局；并便于卫生管理，便于清洁、清理、消毒。企业应具备原辅材料验收场所、原辅材料及包装材料库房、原材料处理车间、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。根据原料要求设置原料冷库及半成品冷库。

分装企业应该具备原辅材料仓库，包装车间，成品仓库。

（二）必备的生产设备。

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址:生产许可证.中国

直接用于生产加工的设备、设施及用具均应采用无毒、无害、无腐蚀、不生锈、易清洗消毒，不易于滋生微生物的材料制成。生产企业必备的生产设备的机械化程度、规模可依据企业的实际情况而定，但必须满足生产需求。

食用菌干制品的生产企业必须具备生产工艺要求的原料处理设施、分选设施、干燥设施、包装设备。冻干食用菌制品另外需要冷冻干燥设备、升华干燥仓,另配以速冻、真空、加热、制冷、运料、监控等辅助设备。分装企业必须具备分选设施、干燥设施、包装设备。

腌渍食用菌需要原料清洗设施、原料处理设施、分选设施、腌渍设施、包装设备。分装企业必须具备分选设施、包装设备。

四、产品相关标准

GB 11675-2003《银耳卫生标准》；GB 7096-2003《食用菌卫生标准》；GB 19087-2003《原产地域产品 庆元香菇》；GB/T 6192-1986《黑木耳》；NY/T 834-2004《银耳》；LY/T 1207-1997《黑木耳块》；SB/T 10038-1992《草菇》；GH /T 1013-1998《香菇》；LY/T 1649-2005《保鲜黑木耳》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

食用菌制品所选用的食用菌原料应新鲜、无异味、无腐烂现象。

食用菌加工过程中所选用的辅料和食品添加剂及加工助剂应符合相应的国家标准、行业标准的规定。如加工过程中使用的原辅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）分析天平（0.1mg）；（二）天平(0.1g)；（三）干燥箱；（四）马福炉；（五）微生物培养箱；（六）灭菌锅；（七）生物显微镜；（八）无菌室或超净工作台。

出厂检验有总灰分项目的须有（四）马福炉。

出厂检验有微生物检验项目的需具备（五）（六）（七）（八）

最新版资料下载：http://SCXKZ.CN http://生产许可证.中国 资深咨询师 协助企业办理生产许可证 Mp:18601663797 大相

设备。

七、检验项目

食用菌制品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应项目进行。出厂检验项目中标有“*”标记的检验项目，企业应当每年检验 2 次。

食用菌制品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	感官	√	√	√	
3	固形物含量	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
4	水分	√	√	√	
5	干湿比	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
6	耳片大小	√	√	√	
7	耳片厚度	√	√	√	
8	杂质	√	√	√	
9	粗蛋白质	√	√	*	
10	总糖	√	√	*	
11	脂肪	√	√	*	
12	粗纤维	√	√	*	
13	灰分	√	√	√	
14	总砷	√	√	*	
15	铅	√	√	*	
16	总汞	√	√	*	
17	镉	√	√	*	产品明示标准中有此项目规定的
19	米酵菌酸	√	√	*	银耳
20	六六六	√	√	*	
21	滴滴涕	√	√	*	
22	敌敌畏	√	√	*	产品明示标准中有此项目规定的
23	氯氰菊酯	√	√	*	
24	溴氰菊酯	√	√	*	
25	二氧化硫或亚硫酸盐（以 SO_2 计）	√	√	*	
26	防腐剂（山梨酸、苯甲酸）	√	√	*	干制食用菌除外
27	甜味剂（甜蜜素、糖精钠）	√	√	*	根据产品的色泽口味，此项目有要求时必检
28	着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）	√	√	*	
30	菌落总数	√	√	√	产品明示标准中有此项目规定的
31	大肠菌群	√	√	√	
32	致病菌	√	√	*	

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④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
33	标签	√	√	*	

八、抽样方法

对于现场审查合格的企业，在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。根据企业申请发证产品的品种，对该申证单元每小类随机抽取1种产品进行发证检验。

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于3kg（干制品为2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。样品确认无误后，由核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。

九、其他要求

食用菌制品允许分装。

食用菌罐头生产企业按照罐头细则进行现场审查。

酱腌菜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腌菜是指以新鲜蔬菜为主要原料，经淘洗、腌制、脱盐、切分、调味、分装、密封、杀菌等工序，采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。

酱腌菜的申证单元为 1 个。在生产许可证上应当注明获证产品的名称即酱腌菜。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为:1601。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

原辅料预处理→腌制（盐渍、糖渍、酱渍等）→整理（淘洗、晾晒、压榨、调味、发酵、后熟）→ 灌装→灭菌（或不灭菌）→ 包装

（二）关键控制环节。

1．原辅料预处理：将霉变、变质、黄叶剔除。

2．后熟：掌握适宜时间，避免腌制时间不当导致亚硝酸盐超标。

3．灭菌:主要控制灭菌的温度及灭菌的时间以及包装容器的清洗和灭菌。

4．灌装：注意灌装时样品不受污染。

（三）容易出现的质量安全问题。

1．食品添加剂超范围或超量使用。

2．亚硝酸盐超标。

3．微生物指标超标。

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址:生产许可证.中国

对于生产酱腌菜的企业，应具备原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、洗瓶间（仅有软包装的企业不适用）、腌制车间、分选车间、灭菌灌装封盖车间、包装车间等满足工艺要求的生产场所。

直接购买咸坯的生产企业可减少腌制车间。

（二）必备的生产设备。

1. 原料清洗设施（不锈钢、瓷砖贴面水槽或清洗机）;2.腌制设施（腌制容器，材质为不锈钢、陶瓷、水泥池内壁涂聚酰胺环氧树脂涂料，应防腐、易清洗）;3.分选台（不锈钢、瓷砖贴面）;4.切菜设备（视产品情况而定，可用切菜机）;5.半自动、自动洗瓶机(仅适合瓶装酱腌菜);6.灭菌设备（无灭菌过程的不适用）;7.包装设备（如真空封盖机，真空包装机等半自动、自动包装线、包装机、打包机、生产日期打印装置、计量称重设备等）。

直接购买咸坯的生产企业必须具备 3~7 的设备。

四、产品相关标准

GB2714-2003《酱腌菜卫生标准》；GH/T1011-1998《榨菜》；GH/T1012-1998《方便榨菜》；SB/T10215-1994《酱渍菜》；SB/T10216-1994《盐渍菜》；SB/T10217-1994《酱油渍菜》；SB/T10218-1994《虾油渍菜》；SB/T10219-1994《糖醋渍菜》；SB/T10220-1994《盐水渍菜》；SB/T10221-1994《糟渍菜》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产酱腌菜所用的蔬菜、水果原料应该新鲜、无霉变腐烂，所使用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准的要求，原辅材料中涉及生产许可证管理的产品必须采购有证企业的合格产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）干燥箱；（三）灭菌锅；（四）无菌室或超净工作台；（五）微生物培养箱；（六）生物显微镜；（七）分光光度计；（八）酸度计（有氨基酸态氮出厂检验项目的企业需具备）。

七、检验项目

酱腌菜的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应项目进行。出厂检验项目中标有“*”标记的，企业应在每次开始生产时进行 1 次检验；生产时间超过六个月的，需再进行 1 次检验。

酱腌菜产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	净含量	√	√	√	
2	外观及感官	√	√	√	
3	水分	√	√	√	有此项目的进行检验（如榨菜、盐渍菜、酱油渍菜、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜）
4	食盐含量	√	√	√	有此项目的进行检验（如榨菜罐头、盐渍菜、榨菜、酱油渍菜、榨菜肉丝罐头、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜）
5	总酸	√	√	√	有此项目的进行检验（如糖醋渍菜、酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜、榨菜）
6	氨基酸态氮	√	√	*	有此项目的进行检验(如酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜)
7	总糖	√	√	*	有此项目的进行检验（如糖醋渍菜）
8	还原糖	√	√	*	有此项目的进行检验（如酱渍菜）
9	砷	√	√	*	
10	铅	√	√	*	
11	锡	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
12	铜	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
13	防腐剂（山梨酸、苯甲酸）	√	√	*	
14	甜味剂（甜蜜素、糖精钠、安赛蜜）	√	√	*	
15	着色剂（胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）[1)]	√	√	*	

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 大相 18601663797 咨询师热线 小程序
下载方法 ①微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ②浏览器输入网址：SCXKZ.CN ③微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④浏览器输入网址:生产许可证.中国

16	亚硝酸盐	√	√	√	
17	大肠菌群	√	√	√	
18	致病菌	√	√	*	
19	商业无菌	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
20	黄曲霉毒素 B_1	√	√	*	仅酱渍菜、酱油渍菜检
21	标签	√	√		

注：着色剂项目根据出产品色泽而定。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品，在企业的成品库内抽取一种工艺过程比较复杂、生产加工难度较高的主导产品进行检验。如果企业生产酱腌菜罐头，加抽罐头产品。

所抽样品必须是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，抽样基数不得少于 200 袋(瓶)且总量不低于 30kg，抽取样品不少于 20 袋（瓶）且总量不低于 3kg。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由核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。在抽样单中盐渍菜应注明状态（干态、半干态、湿态），榨菜应注明含盐类别（低盐类、中盐类、高盐类）。封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

九、其他要求

生产酱腌菜罐头产品的企业，应同时满足罐头审查细则的要求。

最新版资料下载：http://SCXKZ.CN http://生产许可证.中国 资深咨询师 协助企业办理生产许可证 Mp:18601663797 大相