

来源：国质检监[2004]557 号

附件 7：

## 蜜饯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蜜饯产品适用于以果蔬和糖类等为原料，经加工制成的蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果丹（饼）类和果糕类。申证单元为 1 个，即蜜饯。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即蜜饯。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1701。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### （一）基本生产流程。

生产企业：原料处理→糖（盐）制→干燥→修整→包装

#### （二）关键控制环节。

原料处理；食品添加剂使用；糖（盐）制；包装。

#### （三）容易出现的质量安全问题。

超量或超范围使用食品添加剂；返砂或流汤（糖）；微生物超标。

### 三、必备的生产资源

#### （一）生产场所。

1. 蜜饯生产企业除必须具备的生产环境外，还应设置与企业生产相适应的验收场、原辅材料仓库、原料处理场、



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线:4006076067  
检验室规划 检验员培训

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

生产车间、包装车间、成品仓库。

2. 蜜饯分装企业除必须具备的生产环境外, 还应设置与企业生产相适应的原辅材料仓库、包装车间、成品仓库。

(二) 必备的生产设备。

1. 原料处理设备; 2. 糖(盐)制设备; 3. 干燥设备(晒场或干燥房); 4. 包装设备。

分装企业仅需具备包装设备。

#### 四、产品相关标准

GB 14884-2003《蜜饯卫生标准》; GB 14891.3-1997《辐照干果果脯类卫生标准》; SB/T 10050-1992《糖莲子》; SB/T 10051-1992《丁香榄》; SB/T 10052-1992《雪花应子》; SB/T 10053-1992《桃脯》; SB/T 10054-1992《梨脯》; SB/T 10055-1992《海棠脯》; SB/T 10056-1992《糖桔饼》; SB/T 10057-1992《山楂糕、条、片》; SB/T 10085-1992《苹果脯》; SB/T 10086-1992《杏脯》; SB/T 10195-1993《冬瓜条》; 备案有效的企业标准。

#### 五、原辅材料的有关要求

蜜饯产品生产加工所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准及有关规定, 不得使用非食用性原料。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品, 则必须选用获得生产许可证的产品。

#### 六、必备的出厂检验设备

(一) 天平(0.1g); (二) 分析天平(0.1mg); (三) 干燥箱; (四) 电炉; (五) 灭菌锅; (六) 无菌室或超净

工作台; (七) 微生物培养箱; (八) 生物显微镜。

## 七、检验项目

蜜饯的发证检验、监督检验和出厂检验项目按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 2 次。

蜜饯产品质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	标签	√	√		
2	感官	√		√	
3	净含量	√	√	√	
4	水分	√			产品明示标准中有此规定的
5	总糖 (以转化糖计)	√			
6	食盐 (以氯化钠计)	√			
7	总酸	√			
8	铅 (Pb)	√	√	*	
9	铜 (Cu)	√	√	*	
10	总砷 (以 As 计)	√	√	*	
11	二氧化硫残留量	√	√	√	
12	苯甲酸	√	√	*	
13	山梨酸	√	√	*	
14	糖精钠	√	√	*	
15	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素)	√	√	*	
16	着色剂 <sup>1</sup>	√	√	*	
17	汞	√	√	*	辐照果脯类
18	六六六	√	√	*	
19	滴滴涕	√	√	*	
20	菌落总数	√	√	√	
21	大肠菌群	√	√	√	
22	致病菌 <sup>2</sup>	√	√	*	
23	霉菌	√	√	*	



**本审查细则免费下载**

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: **4006076067**  
检验室规划 检验员培训

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

注: 1. 着色剂包括:柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等人工合成色素,检测时应根据产品的颜色确定;

2. 致病菌包括:沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌。

## 八、抽样方法

发证检验抽样按照下列规定进行。

在企业的成品库内随机抽取 1 种生产量较大的产品进行发证检验。所抽样品须为同一批次保质期内的产品,抽样基数不得少于 20kg,抽样数量为 2kg (不少于 6 个包装),分为 2 份,1 份检验,1 份备查;样品经确认无误后,由核查组抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品,并加贴封条,封条上应有抽样和被抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

## 九、其他要求

本类产品允许分装。

蜜饯生产许可证审查细则 2025 确认有效（2004 发布） 生产许可证咨询热线：**400-607-6067**

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 赵大相