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〕365 号

附件 7：

鸡精调味料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鸡精调味料产品包括以味精、食用盐、鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及其它辅料，添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂经混合、干燥加工而成，具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。鸡精调味料产品申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即鸡精。鸡精调味料生产许可证的有效期为 3 年，其产品类别编号为 0305。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。

原料→前处理→搅拌、混合→浓缩、干燥→包装 →成品

（二）关键控制环节。

配料、干燥。

（三）容易出现的质量安全问题。

1．产品中未含鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物；

2．氯化物含量过高。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

企业应具备与生产能力相适应的厂房、原辅材料仓库、成品仓库。生产用厂房能满足原料处理、搅拌、混合、浓缩、 干燥（造粒）和成品包装的工艺要求，成品包装应与生产区域相对独立。

（二）必备的生产设备。

鸡精调味料类生产企业必须具备下列生产设备：

1. 原辅料加工设施（选料、切碎、蒸煮设施等）；
2. 混合均质设备；
3. 浓缩、干燥（造粒）设施；
4. 包装设备；
5. 冷藏设施。

使用鸡肉/鸡骨的粉末或其浓缩抽提物为原料的企业，原辅料加工设施和冷藏设施可不作要求。

四、产品相关标准

SB/T10371-2003《鸡精调味料》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产鸡精调味料产品所用的原辅料必须符合国家标准或行业标准规定，使用的食盐应符合 GB5461—2000《食用盐》的规定；使用的原料鸡应符合 GB16869—2005《鲜、冻禽产品》的规定，并符合有关的检疫规定；使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品（如味精），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）酸度计（pH0.01）；

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）天平(0.1g)；
（三）分析天平(0.1mg)；
（四）干燥箱；
（五）无菌室（或超净工作台）；
（六）微生物培养箱；
（七）生物显微镜；
（八）灭菌锅。

七、检验项目

鸡精调味料产品的发证检验、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。

鸡精调味料质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	
3	谷氨酸钠	√	√	√	
4	干燥失重	√	√	√	
5	氯化物	√	√	√	
6	呈味核苷酸二钠	√	√	＊	
7	总氮	√	√	＊	
8	其它氮	√	√	＊	
9	总砷（以As计）	√	√	＊	
10	铅（以Pb计）	√	√	＊	
11	着色剂（日落黄、柠檬黄等）	√	√	＊	
12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	致病菌（系指肠道致病菌和其他致病性球菌）	√	√	＊	
15	标签	√	√		

八、抽样方法

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，在企业成品库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取1种样品进行发证检验。抽样基数不得少于200袋（瓶）， 抽样数量为12袋（瓶）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

样品及抽样单填写内容经确认无误后，由审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，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。