**糕点及其制品预拌粉生产许可证审查细则（广州）**

目录

[一、基本生产流程 2](#_Toc10456741)

[二、必备的生产资源 2](#_Toc10456742)

[（一）生产场所。 2](#_Toc10456743)

[（二）必备的生产设备。 2](#_Toc10456744)

[三、产品相关标准 2](#_Toc10456745)

[四、原辅材料的有关要求 2](#_Toc10456746)

[五、必备的出厂检验设备 2](#_Toc10456747)

[六、检验项目 3](#_Toc10456748)

[七、抽样方法 4](#_Toc10456749)

**糕点及其制品预拌粉生产许可证审查细则（广州）**

糕点及其制品预拌粉主要是以谷物粉、淀粉等为主要原料，专业用于生产制作糕点面包及其制品的产品，主要包括蛋糕预拌粉、年糕预拌粉、面包预拌粉、冰皮预拌粉等。

糕点及其制品预拌粉生产许可证审查要求原则上应按《食品质量安全市场准入审查通则（2004版）》的规定。具体的主要要求参考如下执行：

## 一、基本生产流程

(一) 糕点及其制品预拌粉的生产基本流程。

原辅料称重→配料→混合→包装。

## 二、必备的生产资源

### （一）生产场所

糕点及其制品预拌粉的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产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。企业应具备原辅料库、生产车间、成品库等生产场所。

### （二）必备的生产设备

糕点及其制品预拌粉的必备生产设备包括：a混合设备； b包装设备（如封口机、包装机等）。

直接用于生产加工的设备、设施及用具均应采用无毒、无害、耐腐蚀、易清洗消毒的材料制成。

## 三、产品相关标准

经备案有效的企业标准。

## 四、原辅材料的有关要求

糕点及其制品预拌粉加工过程中所选用的原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。

## 五、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）高温电炉或马弗炉。

执行标准无微生物指标的，（四）-（七）设备可以不做要求。

执行标准有灰分的，需要（八）设备。

## 六、检验项目

糕点及其制品预拌粉的发证检验、监督检验、出厂检验至少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。

**表１ 糕点及其制品预拌粉质量检验项目表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
| 1 | 感官 | √ | √ | √ |  |
| 2 | 净含量 | √ | √ | √ |  |
| 3 | 水分 | √ | √ | √ |  |
| 4 | 总糖 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 5 | 蛋白质 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 6 | 脂肪 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 7 | 粗纤维 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 8 | 灰分 | √ | √ | √ | 执行标准有此项目时 |
| 9 | 总砷 | √ | √ | \* |  |
| 10 | 铅 | √ | √ | \* |  |
| 11 | 黄曲霉毒素B1 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 12 | 菌落总数 | √ | √ | √ | 执行标准有此项目时 |
| 13 | 霉菌 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 14 | 大肠菌群 | √ | √ | √ | 执行标准有此项目时 |
| 15 | 致病菌 | √ | √ | \* | 执行标准有此项目时 |
| 16 | 食品添加剂 | √ | √ | \* |  |
| 17 | 标签 | √ | √ |  |  |
| 18 | 企标有规定的其它项目 | √ | √ | \* |  |

## 七、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种类， 随机抽取1种主导产品进行发证检验。

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于25kg，抽取样品不少于4个最小包装（或不少于2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。