**烘焙食品专用油生产许可证审查细则（天津）**

目录

[一、发证产品范围及申证单元 2](#_Toc10460453)

[二、基本生产工艺流程及关键控制环节 2](#_Toc10460454)

[三、必备的生产资源 2](#_Toc10460455)

[（一）生产场所 2](#_Toc10460456)

[（二）必备的生产设备 3](#_Toc10460457)

[四、产品相关标准 3](#_Toc10460458)

[五、原辅材料的有关要求 3](#_Toc10460459)

[六、必备的出厂检验设备 3](#_Toc10460460)

[七、检验项目 3](#_Toc10460461)

[八、抽样方法 4](#_Toc10460462)

**烘焙食品专用油生产许可证审查细则（天津）**

## 一、发证产品范围及申证单元

烘焙食品专用油是指以食用植物油为主要原料、添加水（或不添加）及其他辅料，经加热溶解、乳化、过滤、灌装等工艺制成的产品。

在生产许可证上应注明获证产品名称及其申证单元，即其他食品（烘焙食品专用油），其产品类别编号为2801。

## 二、基本生产工艺流程及关键控制环节

1．基本生产工艺流程

a)烘焙专用油（不加水型）生产工艺流程


b)烘焙专用油（加水型）生产工艺流程

 加水 水处理

原料选择（乳化剂） 配料 乳化 过滤 灌装

化料 加热 冷却

2．关键控制环节

①原料、食品添加剂选择，② 配料，③ 乳化条件，④加水量（加水型）

3．容易出现的质量安全问题

①原料控制，②酸价、过氧化值超标

## 三、必备的生产资源

### （一）生产场所

烘焙食品专用油生产企业应当具备必备的生产环境，生产区与生活区要严格分开。生产车间必须具有通风、照明设施；有与生产设备、设施相适应的工艺流程，其工艺布局合理，避免有交叉污染；有与生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库等生产场所。生产场所必须设有与车间人数相适应的洗手、更衣和清洗、消毒等卫生设施；车间入口处应设有非手动开关洗手设施和鞋靴消毒设施；应设有与门联动的风幕防止蚊、虫、蝇及其他害虫的侵入。车间内要有相应的排水设施，地面、墙壁、天花板须平整，要便于清洗或清理。车间内门窗须完好、严密，采用不变形材料制作。生产车间应设有空气消毒的紫外消毒灯或臭氧发生器。

### （二）必备的生产设备

烘焙食品专用油的必备生产设备包括：⑴水处理设备；⑵乳化釜；⑶过滤器；⑷灌装机；⑸加热冷却装置。

## 四、产品相关标准

GB2716《食用植物油卫生标准》；LS/T3218《起酥油》；经备案现行有效的企业标准。

## 五、原辅材料的有关要求

烘焙食品专用油的原辅料必须符合相应的国家标准、行业标准及有关规定。生产用水必须符合GB5749生活饮用水卫生标准；对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）干燥箱；（三）滴定装置；（四）酶标仪；（五）无菌室或超净工作台；（六）灭菌锅；（七）微生物培养箱；（八）荧光灯。

## 七、检验项目

烘焙食品专用油的发证检验、监督检验、出厂检验按照下列表中列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中标有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

**表１烘焙食品专用油质量检验项目表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检验项目 | 发证 | 监督 | 出厂 | 备注 |
| 1 | 感官 | √ | √ | √ |  |
| 2 | 水分及挥发物 | √ | √ | √ |  |
| 3 | 酸价 | √ | √ | √ |  |
| 4 | 过氧化值 | √ | √ | √ |  |
| 5 | 铜 | √ | √ | √ | 可委托 |
| 6 | 总砷 | √ | √ | √ | 可委托 |
| 7 | 铅 | √ | √ | √ | 可委托 |
| 8 | 黄曲霉毒素B1 | √ | √ | √ |  |
| 9 | 苯并（a）芘 | √ | √ | √ |  |
| 10 | 菌落总数 | √ | √ | √ |  |
| 11 | 大肠菌群 | √ | √ | √ |  |
| 12 | 霉菌 | √ | √ | √ | 可委托 |
| 13 | 致病菌 | √ | √ | √ | 可委托 |
| 14 | 食品添加剂 | √ | √ | \* |  |
| 15 | 标签 | √ | √ |  |  |
| 16 | 企标有规定的其它项目 | √ | √ | \* |  |

备注：产品发证检验严格按照国家标准、行业标准执行，无上述标准的按照备案有效的企业标准的全部项目进行检验。

## 八、抽样方法

在企业的成品库内，按照产品执行标准，每个标准随机抽取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，抽样基数不少于50桶，且总量不少于80 kg，每批次抽样样品数量为不少于2kg，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。