

甘肃省市场监督管理局公告

2023 第 4 号

甘肃省市场监督管理局 关于发布《甘肃浆水酸菜生产 许可审查细则》（2023 版）和《甘肃 浆水面生产许可审查细则》（2023 版）的公告

为规范和加强预包装甘肃浆水酸菜和甘肃浆水面生产许可工作,根据《中华人民共和国食品安全法》《食品生产许可管理办法》和食品安全标准的规定,甘肃省市场监督管理局组织制定了《甘肃浆水酸菜生产许可审查细则》（2023 版）和《甘肃浆水面生产许可审查细则》（2023 版）现予发布,自 2024 年 1 月 1 日起施行。

特此公告



甘肃浆水酸菜生产许可审查细则（2023版）

为规范和加强预包装浆水酸菜生产许可审查工作,促进甘肃地方特色食品产业发展,依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定,特制定《甘肃浆水酸菜生产许可审查细则》(2023版)。

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的甘肃浆水酸菜是指以饮用水、新鲜蔬菜或山野菜为主要原料,经精选、清洗、漂烫、切配,辅以小麦粉或玉米粉或其他辅料,经发酵、包装等工艺加工而成的具有酸味,并经预先定量包装制成的产品。浆水酸菜按食品生产许可分类目录属于其他食品类,分类编号为3101。在生产许可证上应注明其他食品[其他食品(浆水酸菜)],并在副本上注明品种明细。

本细则适用于甘肃浆水酸菜产品的生产许可审查。

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(分拣、清洗、切配)→烫漂→冷却→发酵
→汤汁过滤(或不过滤)→灌装→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. 发酵：掌握适宜时间，避免发酵时间不当导致亚硝酸盐超标；
3. 灌装：注意灌装时食品不受污染。

（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. 微生物污染。

三、生产资源

（一）生产场所

甘肃浆水酸菜生产企业的生产环境、厂房车间、设施设备的要求及布局应符合《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)的规定，具备与生产能力相适应的原辅材料库（区）、加工车间、包装车间、成品库（区）等生产场所。生产用厂房能满足工艺要求。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。各生产场所的环境要采取控制措施，保证其在连续受控状态。

（二）生产设备

1. 原料贮存设备设施（冰箱、低温库等）；
2. 分拣设备（不锈钢、瓷砖贴面的操作平台等）；
3. 原料清洗设施（不锈钢、瓷砖贴面水槽或清洗机）；

4. 切菜设备（视产品情况而定，可用切菜机等）；
5. 漂烫设施（蒸煮锅、漂烫机等）；
6. 发酵设备（材质为陶瓷、不锈钢的发酵缸、罐、池等）；
7. 包装设备（如真空封口机，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）。

四、产品相关标准

DBS62/015-2023《甘肃省食品安全地方标准 浆水酸菜》；
相关国家标准；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产浆水酸菜所用的蔬菜应该新鲜、干净、无污染、无腐烂、无霉斑，应符合 GB2762、GB2763 的规定。企业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获得生产许可证企业生产的合格产品。

六、出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平（0.1g）；（三）酸度计；（四）灭菌锅；（五）无菌室或超净工作台；（六）微生物培养箱；（七）生物显微镜；（八）分光光度计。

七、检验项目

甘肃浆水酸菜的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下表中所列出的检验项目进行。出厂检验项目中标有“*”标记的，企业应当每年检验2次。

浆水酸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	总酸	✓	✓	✓	
4	亚硝酸盐	✓	✓	✓	
5	铅	✓	✓	*	
6	大肠菌群	✓	✓	✓	
7	沙门氏菌	✓	✓	*	
8	金黄色葡萄球菌	✓	✓	*	
9	防腐剂（山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸及其钠盐）	✓	✓	*	
10	标签	✓	✓	✓	
11	企业标准规定的其他项目	✓	✓	✓	

注：防腐剂项目根据产品添加剂使用情况而定。

企业应当按申请类别及执行标准提供试制产品全项目检验合格报告，企业应当对检验报告真实性负责。

八、其他要求

(一) 生产浆水酸菜软包装罐头产品的企业，应同时满足罐头审查细则的要求。

(二) 本类产品不允许分装。

九、实施日期

本细则自 2024 年 1 月 1 日起实施。

甘肃浆水面生产许可审查细则（2023版）

为规范和加强预包装甘肃浆水面生产许可审查工作，促进甘肃地方特色食品产业发展，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定，特制定《甘肃浆水面生产许可审查细则》（2023版）。

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的甘肃浆水面是指以主食（如面条、米线、米粉、粉条等）和浆水酸菜为主要原料，加入油辣椒、蔬菜等辅料，经预先定量包装制成的产品。

甘肃浆水面按食品生产许可分类目录属于其他食品类，分类编号为3101。在生产许可证上应注明其他食品[其他食品（甘肃浆水面）]，并在副本上注明品种明细。

本细则适用于预包装甘肃浆水面的生产许可审查，其他牛肉面、拉面可参照本细则执行。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程

1. 主食包：

面条：①原辅料混合；②和面；③压延（或不压延）；④成型；⑤熟制（或不熟制）；⑥干燥（或不干燥）；⑦包装

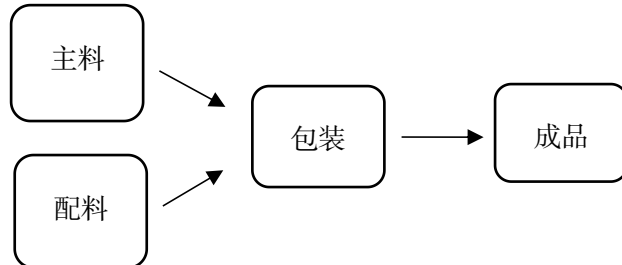
注：自行生产面条的生产企业，工艺流程至少具备①、②、④、⑦；面条需外购或委托加工的甘肃浆水面生产企业，可不需要①-⑥生产工艺流程。

其他主食如：米线、米粉、粉条等按照其相应类别生产许可审查细则规定的工艺流程进行审查。

2. 浆水酸菜包

原辅料预处理（分拣、清洗、切配）→烫漂→冷却→发酵→汤汁过滤（或不过滤）→灌（包）装

3. 成品：



（二）关键控制环节

1. 主食包生产关键控制环节：原辅料的使用；2. 食品添加剂的使用；3. 熟制工序的工艺参数控制（当具备此工艺时）；4. 干燥工序的工艺参数控制（当具备此工艺时）；5. 杀菌的工艺参数（必要时）；包装。

2. 浆水酸菜包生产关键控制环节：原料预处理、发酵、灌（包）装。

（三）容易出现的质量安全问题

1. 食品添加剂超量、超范围使用；2. 使用非食品原料加工食品；3. 设备残留物质变质或霉变等；4. 微生物污染。

三、生产资源

（一）生产场所

甘肃浆水面生产企业的生产环境、厂房车间、设施设备的要求及布局应符合《食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)的规定，具备与生产能力相适应的原辅材料库（区）、加工车间、包装车间、成品库（区）等生产场所。生产用厂房能满足工艺要求。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。各生产场所的环境要采取控制措施，保证其在连续受控状态。

（二）生产设备

1. 主食包

（1）原辅料处理设施（如：调粉机、振洗筛、比重去石机、和面机、分离机等）；（2）成型设施（如：切片（条）机、压延机、漏粉机、刀具等）；（3）干燥（熟制）设施（如：热风干燥机、蒸煮机等）；（4）包装设施（如：包装机、封口机等）。

注：主食需外购或委托加工的甘肃浆水面生产企业，可不需要以上设备。

2. 浆水酸菜包

（1）原料贮存设备设施（冰箱、低温库等）；（2）分拣设备（不锈钢、瓷砖贴面的操作平台等）；（3）原料清洗设施（不

锈钢、瓷砖贴面水槽或清洗机)；(4)切菜设备(视产品情况而定，可用切菜机等)；(5)漂烫设施(蒸煮锅、漂烫机等)；(6)发酵设备(发酵缸、不锈钢发酵罐、发酵池等)；(7)包装设备(如真空封口机，真空包装机等半自动、自动包装线(机)、打包机、生产日期打印装置、计量称重设备等)。

3. 成品

包装设施(如：操作台、输送带、包装机、封口机等)。

四、产品相关标准

DBS 62/015-2023《食品安全地方标准 浆水酸菜》等；相关国家标准；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不允许使用非食品原料加工食品。

如所使用的原辅材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获证产品。

六、出厂检验设备

企业自行检验的，应当具备下列必备的产品出厂检验设备：

1. 天平(0.1g)；
2. 分析天平(0.1mg)；
3. 干燥箱；
4. 酸度计；
5. 分光光度计；
6. 恒温水浴锅；
7. 灭菌锅；
8. 无菌室或超净工作台；
9. 微生物培养箱；
10. 生物显微镜。

七、检验项目

甘肃浆水面的发证检验、监督检验和出厂检验项目按下表

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。

浆水面质量检验项目表

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	✓	✓	✓	仅检测主食
4	熟断条率	✓	✓	✓	标准中有此项规定的，仅检测主食
5	酸价	✓	✓	✓	适用于经油煎炸面条
6	过氧化值	✓	✓	✓	适用于经油煎炸面条
7	氯化物	✓	✓	✓	标准中有此项规定的，仅检测面条
8	酸度	✓	✓	✓	仅检测浆水酸菜
9	亚硝酸盐	✓	✓	✓	仅检测浆水酸菜
10	铅	✓	✓	*	
11	总砷	✓	✓	*	
12	菌落总数	✓	✓	✓	
13	大肠菌群	✓	✓	✓	
14	沙门氏菌	✓	✓	*	
15	金黄色葡萄球菌	✓	✓	*	
16	防腐剂（山梨酸、苯甲酸、脱氢乙酸及其钠盐）	✓	✓	*	
17	标签	✓	✓	✓	
18	企业标准规定的其他项目	✓	✓	✓	

备注：检验项目的标准要求依照相应的国家标准、行业标准、团体标准、地方标准和企业标准执行。

企业试制产品检验报告应当按申请类别及执行标准提供试制产品全项目检验合格报告，企业应当对检验报告真实性负责。

八、其他要求

（一）甘肃浆水面的液体（半固体）浆水酸菜包不得外购，主食包及其他配料包允许外购。外购产品必须是获得食品生产许可证企业生产的合格产品，且能保证产品贮存运输过程不受污染。

（二）产品中还附有其他调味料包或配料包的，其调味料包和配料包应满足相应类别产品生产许可证审查细则的相关要求。企业应制定和落实原辅料的进货查验制度，保证食品安全。

九、实施日期

本细则自 2024 年 1 月 1 日起实施。