



方便面生产许可证审查细则（2006 年版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的方便面产品包括以小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、米粉等为主要原料，添加食盐或面质改良剂，加适量水调制、压延、成型、汽蒸，经油炸或干燥处理，达到一定熟度的方便食品。包括油炸方便面、热风干燥方便面等。保鲜湿面不纳入发证范围。方便面的申证单元为 1 个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即方便面。方便面生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 0701。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）生产的基本流程。

配粉→压延→蒸煮→油炸（或热风干燥）→包装

（二）关键控制环节。

配粉；设备的清洗；油炸（或热风干燥）。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 食品添加剂超范围使用和超量使用。
2. 设备残留物质变质、霉变等。
3. 微生物超标。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

方便面生产企业除必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库。生产方便面的生产线应是连续的。

（二）必备的生产设备。

1. 自动或半自动配粉设备（调粉机、和面机等）；2. 成型设备（压延机等）；3. 熟制设备（蒸煮机、油炸设备或热风干燥设备等）；4. 自动或半自动包装设备包装机。



四、产品相关标准

GB17400-2003《方便面卫生标准》；LS/T3211-1995《方便面》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产方便面的原辅材料必须符合国家标准和有关规定。如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产品。企业应制定调料包的验货制度，保证调料包的质量。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）干燥箱；（三）恒温水浴锅；（四）分光光度计；（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

方便面的发证检验、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。

方便面质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官	√		√	
2	净含量允许偏差	√		√	
3	水分	√	√	√	
4	脂肪	√	√	*	油炸型产品
5	酸价	√	√	√	油炸型产品
6	羰基价	√	√	*	油炸型产品
7	过氧化值	√	√	√	油炸型产品



序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	碘呈色度	√	√	√	
11	氯化物	√	√	*	
12	复水时间	√	√	√	
13	食品添加剂: 山梨酸、 苯甲酸	√	√	*	仅适用调料包, 按照 GB2760 中“酱类”要求判定
14	细菌总数	√	√	√	
15	大肠菌群	√	√	√	
16	致病菌	√	√	*	
17	标签	√	√		

注: 除 GB7718 的要求以外, 还要标明油炸面或非油炸面。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种, 随机抽取 1 种产品进行检验。

在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 以同班次、同规格的产品为抽样基数, 抽样基数不少于 1000 包 (碗), 随机抽样 50 包 (碗)。样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

样品确认无误后, 由抽样人员与被抽样单位有关人员在抽样单上签字、盖章、当场封存样品, 并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。