



果冻生产许可证审查细则

一、发证产品范围

实施食品生产许可证管理的果冻产品是指以水、食糖和增稠剂等为原料,经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。申证单元为 1 个,即果冻。

生产许可证上应注明获证产品名称即果冻。果冻生产许可证有效期为 3 年,其产品类别编号为 1302。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

基本生产流程包括化糖、溶胶、过滤、调配、灌装、封口、杀菌、冷却、风干、包装等过程。

(二) 关键控制环节。

1. 原辅材料及包装材料的控制。
2. 生产场所卫生管理。
3. 管道设备清洗控制。
4. 灌装、封口控制。
5. 杀菌工序控制。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 微生物污染。
2. 超范围、超限量使用食品添加剂。
3. 标签标识不规范。
4. 凝胶果冻的规格不符合标准要求。



5. 含乳型果冻蛋白质含量不合格。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

生产果冻的企业应具备原辅料仓库、成品仓库、生产车间、包装车间等生产场所。灌装车间相对独立,配备有效的消毒设施(如紫外灯、熏蒸、臭氧等消毒方式)。生产车间进口处配备清洗消毒设施(手清洗消毒、鞋靴消毒)。

(二) 必备的生产设备。

1. 煮料罐; 2. 灌装、封口设备; 3. 杀菌设备; 4. 冷却设施(如水冷、风冷); 5. 生产日期/批号标注设施。

四、产品相关标准

GB 19299-2003《果冻卫生标准》; GB19883-2005《果冻》; 备案有效的企业标准。

五、原辅料的有关要求

企业生产果冻所用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准以及有关规定。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。

六、必备的出厂检验设备

1. 天平(0.1g);
2. 无菌室或超净工作台;
3. 灭菌锅;
4. 微生物培养箱;



5. 干燥箱;
6. 生物显微镜;
7. 折光仪。

七、检验项目

果冻的发证检验、监督检验及出厂检验按下表中列出的检验项目进行。出厂检验注有“*”标记的,企业应当每年检验 2 次。

果冻产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备 注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√	√	√	定量包装产品
3	规格	√	√	*	凝胶果冻
4	可溶性固形物	√	√	√	
5	总砷	√	√	*	
6	铅	√	√	*	
7	铜	√	√	*	
8	蛋白质	√	√	*	含乳型果冻
9	二氧化硫残留量	√	√	*	
10	菌落总数	√	√	√	
11	大肠菌群	√	√	√	
12	致病菌	√	√	*	
13	霉菌	√	√	*	
14	酵母	√	√	*	
15	苯甲酸	√	√	*	
16	山梨酸	√	√	*	
17	甜蜜素	√	√	*	
18	糖精钠	√	√	*	
19	安赛蜜	√	√	*	
20	着色剂	√	√	*	根据色泽选择测定
21	标签	√	√		



注: 1. 标签应根据原料的不同标示分类名称。产品使用“布丁”名称时, 应 同时标示“含乳型果冻”; 果汁型果冻应标示原果汁含量; 果肉型果冻应标示果肉含量。

2. 凝胶果冻应在外包装和最小食用包装的醒目位置处, 用白底(或黄底)红字标示安全警示语和食用方法, 且文字高度应不小于 3mm。

八、抽样方法

根据企业所申请产品品种, 抽取 1 种产品进行发证检验, 按照以下顺序抽样: 含乳型果冻、果肉型果冻、果汁型果冻、果味型果冻、其它型果冻。在企业成品库内随机抽取发证检验产品。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品, 抽取基数不少于 50kg, 随机抽取 2kg。样品分成 2 份, 每份样品 1kg, 1 份用于检验, 1 份备查。样品确认无误后, 由核查组抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、签章, 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。抽样单上应注明产品类型。