



淀粉糖生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

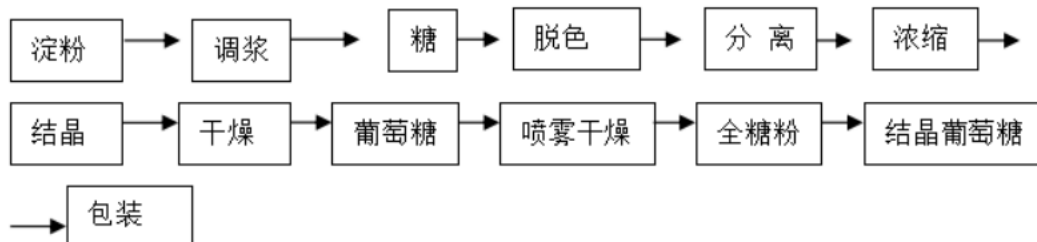
实施食品生产许可证管理的淀粉糖是以谷物、薯类等农产品为原料,运用生物技术经过水解、转化而生产制成的淀粉糖,包括葡萄糖、饴糖、麦芽糖和异构化糖等。申证单元为 1 个,即淀粉糖。

在生产许可证上要注明获证产品名称及产品品种,即淀粉糖(葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖等)。生产许可证有效期为 3 年,其产品类别编号为:2302

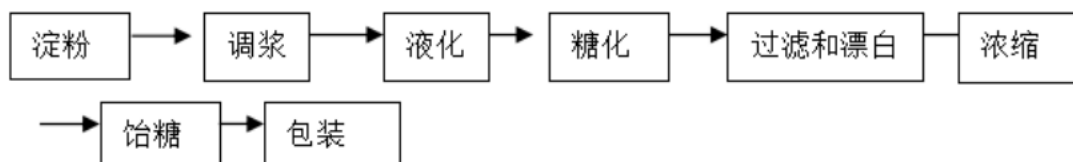
二、基本生存流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

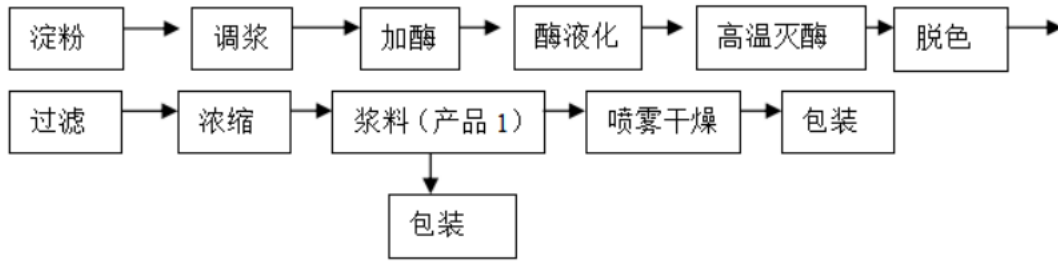
1. 葡萄糖。



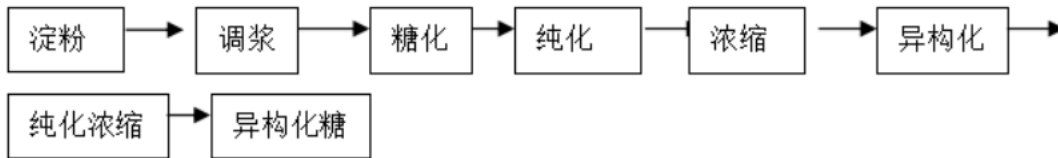
2. 饴糖。



3. 麦芽糖。



4. 异构化糖（即高果糖浆）。



（二）关键控制环节。

（1）调浆（2）糖化（3）分离。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 淀粉糖中的灰分超标。
2. 二氧化硫残留量超标。
3. 蛋白质的凝聚效果不好和存在糊精。

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

淀粉糖生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应有与生产相适应的原料库、生产车间和成品库。

（二）必备的生产设备。

（1）以淀粉原料生产淀粉糖

①调浆设备；②液化设备；③糖化设备；④净化设备；⑤脱水设施；⑥干燥设施；⑦结晶设备（按需要）；⑧包装设备。

（2）以谷物、薯类为原料生产淀粉糖。



食品生产许可证审查通则及细则 2024 年 确认有效 适时更新

扫码了解最新食品安全相关信息!!!

网站: <https://ngsa.i234.me:8305>



除了上述生产设备外，还需要有①清洗设备；②浸泡设施（以鲜薯为原料除外）；③磨碎设备；④分离设备。

四、产品相关标准及要求

GB 15203—2003《淀粉糖卫生标准》，QB/T 2319—1997 液体葡萄糖，QB/T 2491—2004 低聚异麦芽糖，QB/T 2347—1997 麦芽糖饴（饴糖）、备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

所用的原辅材料必须符合相关的国家标准或行业标准规定，生产淀粉的原料必须符合 GB/T 8886《淀粉原料》的规定；如果生产企业直接用淀粉做原料，该淀粉必须为食用淀粉。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的产品。

六、必备的出厂检验设备

1. 天平（0.1g）；2. 分析天平（0.1mg）；3. 阿贝折光仪（精度为 0.0001 单位）；4. 马弗炉；5. 酸度计（pH0.01）；6. 灭菌锅；7. 微生物培养箱；8. 生物显微镜；9. 无菌室或超净工作台。

七、检验项目

淀粉糖产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

淀粉糖质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	总砷	√	√	*	



序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
3	铅	√	√	*	
4	铜	√	√	*	
5	二氧化硫残留量	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	干物质（固形物）	√	√	√	液体
10	硫酸灰分	√	√	√	
11	pH 值	√	√	√	液体
12	IMO 含量	√	√	*	低聚异麦芽糖
13	IG ₂ +P+IG ₃ 含量	√	√	*	低聚异麦芽糖
14	净含量	√	√	√	
15	标签	√	√		

八、抽样方法

根据企业所申请取证产品品种,在企业的成品库内按照每个申证单元随机抽取 1 种样品进行发证检验。所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品,抽样基数不少于 50kg,每批次抽取样品不少于 4kg,抽样数量为 12 袋(瓶),所抽样品分成 2 份,1 份检测,1 份备查。样品确认无误后,由核查组抽样人员与被审查单位在抽样单上签字、盖章,当场封存样品,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。

九、其他要求

淀粉糖产品允许分装。