

福建厦门漳州泉州福州莆田宁德SC食品生产许可证办理代办费用价格收费标准，周期条件

产品名称	福建厦门漳州泉州福州莆田宁德SC食品生产许可证办理代办费用价格收费标准，周期条件
公司名称	厦门文鹤企业管理有限公司
价格	18000.00/件
规格参数	品牌:厦门文鹤 型号:SC认证 产地:福建厦门
公司地址	厦门市集美区珩山街979号201室之一
联系电话	13459288341

产品详情

福建厦门漳州泉州福州莆田宁德SC食品生产许可证办理代办费用价格收费标准，周期条件

一、SC食品生产许可证费用一般由以下部分构成：

- (1) 硬件费用（厂房布局、采光、天花板、地板、墙壁、防爆灯、生产设备、检测设备等）
- (2) 计量器校准费用
- (3) 原材料检测费用（如水、包装材料、原材料、添加剂等）
- (4) 产品检测费用（成品检测费用）
- (5) 品检员资质费用
- (6) 健康证费用
- (7) 辅导费用大约在16000左右

二、工厂的选址

依据国家的相关标准，要求食品工厂的选址不得在对食品有显著污染的环境。目前各地陆陆续续要求食品企业入驻符合规划的食品工业园区。

三、工厂设计及产品工艺设计

食品工厂需要根据生产产品的特点和相关要求进行设计，既要满足食品生产的相关要求，又要满足企业各种需求。要让企业生产操作方便，节约能耗，合理利用空间，在有限的空间和时间内创造大的价值。所以一个成功的食品企业，必定有个好的工厂设计，它是食品生产许可证办理流程里比较重要的一步。

四、环评

虽然看似食品生产许可和环评不相关，但环评可是食品生产许可证办理流程和食品企业开始修建/装修的前提条件。区域的不同，环评开始的时间也略有不同，比如：部分地方的食品企业可以先办营业执照，才办环评，再能开始动工装修；部分地方的食品企业要先办环评，才能办营业执照，才能开始装修。根据食品企业的产量和排污情况，环评分为报告书、报告表、备案表，3种类型对企业的要求和投入不同。

五、工厂的修建及装修

在食品生产许可证办理流程过程中，食品工厂的修建和装修不可小觑，其中涉及到工厂的美观、供排水、通风、照明、强弱电、吊顶、地面处理、环保、消防等。施工稍有疏忽，就可能影响到今后的使用，即企业的产值，所以找一家的修建装修团队至关重要。

六、产品的标准

产品的执行标准分为：国标、行标、地标、企标，不同产品执行的标准不同。如果该产品有国标、行标、地标任意一种，只要指标符合，则可以直接采用；如果该产品有国标、行标、地标任意一种，指标如果不全，可以备案企业标准；如果没有前三种标准，则需要制定企业标准，制定的指标依据该企业产品的情况定制。

七、生产设备及实验设备

在食品生产许可证办理流程过程中，依据生产产品的工艺，及国家的相关要求配备生产设备及设施。生产设备及实验设备要与工厂的设计相匹配。实验室设备是依据该产品的出厂检测指标定的，是检测的低要求。食品企业根据自身的能力，或实际要求，增加部分检测项目，则是实验设备也会相应增加。

八、公司人员

食品企业要求配备足够的人员，包括管理人员和工人。公司人员需要具备相应的能力，如：化验员需具有检测出厂指标的能力，能够正确准确的检测出厂检测项目，能够判定是否合格，能够出具出厂检测报告，对生产的产品做反馈。

九、食品生产许可证办理流程申报到取证的全过程

- (1) 前期资料的收集，企业按照时间安排，一步一步准备相应的材料
- (2) 网上申报
- (3) 现场提交材料
- (4) 现场审核，当天出审核结果
- (5) 提交汇总资料
- (6) 取证

基本生产流程及关键控制环节

（一）生产的基本流程。

基本流程包括原辅料处理、调粉、发酵（如发酵类）、成型、熟制（烘烤、油炸、蒸制或水煮）、冷却和包装等过程。

（二）关键控制环节。

原辅料、食品添加剂的使用等。

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 微生物指标超标。
2. 油脂酸败（酸价、过氧化值超标等）。
3. 食品添加剂超量、超范围使用。

参】必备的生产资源

（一）生产场所。

糕点生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应具备以下条件：

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。并具备防蝇、防虫、防鼠等保证生产场所卫生条件的设施。

糕点生产企业应具备原料库、生产车间和成品库。须冷加工的产品应设专门加工车间，应为封闭式，室内装有空调器、紫外线灭菌灯等灭菌消毒设施，并设有冷藏柜。生产发酵类产品的须设发酵间（或设施）。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备冷加工车间。

（二）必备的生产设备。

糕点生产企业必须具备下列生产设备：

1. 调粉设备（如和面机、打蛋机）；
2. 成型设施（如月饼成型机、桃酥机、蛋糕成型机、酥皮机、印模等）；
3. 熟制设备（如烤炉、油炸锅、蒸锅）；
4. 包装设施（如包装机）。

生产发酵类产品还应具备发酵设施（如发酵箱、醒发箱）。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备相应的生产设备。

肆】产品相关标准

国家标准

行业标准

糕点、面包卫生标准

GB7099-2003

食品中污染物限量

GB2762-2005

GB2760-2014

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

月饼GB19855-2005

蛋糕通用技术条件SB/T10030-1992

片糕通用技术条件SB/T10031-1992

桃酥通用技术条件SB/T10032-1992

烘烤类糕点通用技术条件SB/T10222-1994

油炸类糕点通用技术条件SB/T10223-1994

水蒸类糕点通用技术条件SB/T10224-1994

熟粉类糕点通用技术条件SB/T10225-1994

糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存

SB/T10227-1994

粽子SB/T10377-2004

裱花蛋糕SB/T10329-2000

《面包》QB/T1252-1991

《月饼馅料》SB10350-2002

备案的现行企业标准