

徐州大米、肉类、调味料、速冻等等食品SC生产许可证代办

产品名称	徐州大米、肉类、调味料、速冻等等食品SC生产许可证代办
公司名称	南京倍晟企业管理咨询有限公司
价格	10000.00/个
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区幕府西路29号1517室（注册地址）
联系电话	15895866799

产品详情

江苏倍晟咨询公司面向江苏,南京,南通,连云港,苏州,盐城,镇江,徐州,扬州,宿迁,无锡,苏州,淮安,泰州,提供SC认证,食品生产许可证认证,SC认证咨询,SC认证查询,SC认证办理,SC认证审查细则,SC认证机构等服务。

下面以糖举例；

一、发证产品范围及申证单元 实施食品生产许可证管理的糖产品是指以甘蔗、甜菜或原糖为原料，经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶等工序加工制成的白砂糖、绵白糖、赤砂糖，以及经进一步加工而成的冰糖（单晶冰糖、多晶体冰糖）、方糖、冰片糖等。糖的申证单元为1个。在生产许可证上应注明获证产品名称及产品品种，即糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等）。分装企业应单独注明。糖生产许可证的有效期为3年，其产品类别编号为0303。二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程。1. 原料 糖汁提取 糖汁清净（原料糖溶解） 糖汁加热与蒸发 蔗糖浓缩结晶成糖（加入还原糖） 干燥 包装 2. 成品糖 均匀 包装

各流程要求满足企业的具体生产品种、原料、工艺情况的需要。（二）关键控制环节。

糖汁清净、蔗糖浓缩结晶成糖。（三）容易出现的质量安全问题。1. 成品糖色值偏高。2.

成品中不溶于水杂质含量超标。3. 二氧化硫残留量超标。三、的生产资源（一）生产场所。企业应当有制糖原料贮存场所、生产辅料库、成品库，生产用厂房能满足糖汁提取、清净剂制取、糖汁清净、糖汁蒸发、蔗糖结晶分离、成糖干燥、包装以及成糖再加工、排放物处理的工艺要求。企业应按生产工艺的先后次序，将原料处理、半成品处理和加工、成品包装和检验、成品贮存等工序分开设置，防止前后工序相互交叉污染，防止变质和受到腐败微生物及有毒有害物的污染。（二）的生产设备。1.

原料储运设备；2. 糖汁提取（或溶糖）设备；3. 糖汁清净剂制取设备；4. 糖汁清净设备；5. 糖汁加热蒸发设备；6. 蔗糖结晶及分离设备；7. 成糖筛选、干燥设备；8. 成品糖再加工设备；9.

自动或半自动包装设备。成品糖（半成品糖）再加工可根据原料工艺和*后成品需求配备生产设备和设施，分装的企业生产场所应当具有原辅材料库、成品库，包装车间、实验室，并且生产场所符合卫生条件和工艺要求。四、产品相关标准 GB13104-2005《食糖卫生标准》；GB317-2006《白砂糖》；GB1445-2000《绵白糖》；QB/T2343.1-1997《赤砂糖》；QB/T1173-2002《单晶体冰糖》；QB/T1174-2002《多晶体冰糖》；QB/T1214-2002《方糖》；QB/T2685-2005《冰片糖》；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求 企业生产糖所用的原辅材料符合国家标准和行业标准的规定。甘蔗、甜菜原料应新鲜、无霉变腐烂，严格控制夹杂物。精制所用原料糖要符合相关的标准要求。使用的加工助剂，如

石灰、硫磺、磷酸等符合有关要求。六、的出厂检验设备（一）绵白糖。1.分析天平（0.1mg）；2.分光光度计；3.电导仪；4.干燥箱；5.真空干燥箱；6.阿贝折光仪；7.酸度计；8.滤膜过滤器；9.显微镜。（二）白砂糖。1.分析天平（0.1mg）；2.旋光仪；3.分光光度计；4.电导仪；5.干燥箱；6.阿贝折光仪；7.酸度计；8.滤膜过滤器；9.孔径试验筛（0.14-2.50mm）。（三）赤砂糖。1.分析天平（0.1mg）；2.检糖计(旋光仪)；3.干燥箱。（四）冰糖（单晶体、多晶体）。根据企业的出厂检验项目，要求相应的检验设备。1.分析天平（0.1mg）；2.旋光仪；3.分光光度计；4.电导仪；5.干燥箱；6.阿贝折光仪；7.酸度计；8.滤膜过滤器。（五）方糖。1.分析天平（0.1mg）；2.干燥箱；3.方糖硬度测试仪。（六）冰片糖。1.分析天平（0.1mg）；2.检糖计(旋光仪)；3.分光光度计；4.电导仪；5.真空干燥箱；6.阿贝折光仪。七、检验项目糖的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照附表中所列出的相应检验项目进行。企业的出厂检验项目中注有“*”标记的，要求企业在开始生产时进行1次检验；生产时间超过6个月的，需再进行1次检验。