

# 厦门泉州漳州莆田福州潮州汕头梅州龙岩巧克力生产许可证粮食加工品生产许可证饮料生产许可证方便食品生产许可证申报

产品名称	厦门泉州漳州莆田福州潮州汕头梅州龙岩巧克力生产许可证粮食加工品生产许可证饮料生产许可证方便食品生产许可证申报
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

## 产品详情

### 1301巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则

厦门泉州漳州莆田福州潮州汕头梅州龙岩巧克力生产许可证粮食加工品生产许可证饮料生产许可证方便食品生产许可证申报

糖果制品生产许可证审查细则《巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则（2006版）》来自（《关于印发食用植物油等26个食品生产许可证审查细则的通知》2006年12月27日国质检食监〔2006〕646号），代替《糖果制品生产许可证审查细则》中的原《巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则》《糖果生产许可证审查细则》来自《关于印发糖果制品等13类食品生产许可证审查细则的通知》（2004年12月23日国质检监〔2004〕557号）

实施食品生产许可证管理的糖果制品是指以白砂糖（或其他食糖）、淀粉糖浆、乳制品、可可液块、可可粉、可可脂、类可可脂、代可可脂、食品添加剂等为原料，按照一定工艺

加工而成的各种糖果、巧克力及巧克力制品。实施食品生产许可证管理的糖果制品分为2个申证单元，即糖果、巧克力及巧克力制品。在生产许可证上应当注明糖果制品及具体申证单元名称。生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为:1301。

巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则（2006版） 本细则代替糖果制品生产许可证审查细则中的原《巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则》。新增加的代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品应在证书上注明，即糖果制品（糖果、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品）。一、发证产品范围实施食品生产许可证管理的巧克力及巧克力制品包括巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力和代可可脂巧克力制品。巧克力及巧克力制品是指以可可制品（可可脂、可可液块或可可粉）、白砂糖和/或甜味料为主要原料，添加或不添加乳制品、食品添加剂，经特定工艺制成的固体食品。代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品是指以白砂糖和/或甜味料、代可可脂为主要原料，添加或不添加可可制品（可可脂、可可液块或可可粉）、乳制品及食品添加剂，经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态，并具有巧克力风味（代可可脂白巧克力应具有其应有的风味）及性状的食品。二、基本生产流程及关键控制环节（一）基本生产流程。糖、乳制品、可可脂（代可可脂）、可可液块或可可粉 混合 精磨 精炼(可可脂巧克力) 保温贮存 调温(可可脂巧克力) 浇模 包装 成品夹心 涂层 包装 巧克力制品（二）关键控制环节。1．精磨过程，控制物料颗粒度；2．精炼时间、温度的控制，调温温度的控制；3．成品包装控制；4．巧克力制品中巧克力的含量（三）容易出现的质量安全问题。1．产品品质变化，表面花白。巧克力泛白的原因有两种，由脂肪引起和由砂糖引起的花白。2．口感粗糙或粘稠。巧克力最终细度决定于精磨过程的结果，物料过大或大粒的比例过多，口感粗糙；但质点过小或小粒的比例过多，则感到糊口。3．油脂氧化酸败（果仁巧克力）。果仁巧克力较容易因油脂氧化而变味。4.代脂巧克力及其制品容易产生皂化味。5．贮藏中生虫、霉变。包装不严和储存条件不当，果仁等巧克力制品原料不新鲜，造成产品变质，无法食用。三、必备的生产资源（一）生产场所。巧克力及制品生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应当有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库和检验室。巧克力生产车间、包装车间温湿度必须符合工艺的要求。分装企业生产区应具备独立的包装车间。包装车间温湿度必须符合工艺的要求，保持清洁，地面干燥无

积水，车间无异味、无污染物，配备有效的消毒设施。其他条件应等同于巧克力（代可可脂巧克力）及巧克力制品（代可可脂巧克力制品）生产企业要求。（二）必备的生产设备。1.化油（化酱）设备；2.精磨设备；3.精炼设备（纯可可脂巧克力）；4.保温贮存设备；5.调温设备（纯可可脂巧克力）；6.成型设备（或涂层设备）；7.冷却设备；8.包装设备（异型产品除外）。单纯巧克力制品生产企业不需具备精磨设备、精炼设备、调温设备。分装企业应具备包装设备（封口设备、生产日期标注设备、计量称重设备等）。四、产品相关标准GB 9678.2-2003《巧克力卫生标准》；GB/T 19343-2003《巧克力及巧克力制品》；SB/T 10402-2006《代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》；备案有效的企业标准。五、原辅材料的有关要求企业生产巧克力及其制品所用的原辅材料必须符合相关规定。如使用的原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（一）天平(0.1g)；（二）刮板细度计或微米千分尺；（三）分析天平（0.1mg）；（四）真空烘箱。七、检验项目巧克力及巧克力制品的发证检验、监督检验和企业出厂检验按表中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。巧克力及制品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				
3	可可脂（以干物质计）		*	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品不检此项目	
4	非脂可可固形物（以干物质计）				
5	总可可固形物（以干物质计）				
6	乳脂肪（以干物质计）				
7	总乳固体（以干物质计）				
8	细度				制品不检此项目
9	制品中巧克力的比重				
10	干燥失重				
11	铅	*			
12	总砷	*			
13	铜				
14	糖精钠				其他甜味剂根据产品使用情况确定
15	甜蜜素				
16	致病菌				

注：带 项目的数值按企业原始配料计算，核查时查看配料记录并在抽样单上注明。八、抽样方法根据企业所申请取证产品品种，在企业的成品库内抽取1种主导产品进行发证检验。所抽样品应为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50kg。随机抽取2kg，样品分成2份，1份检验，1份备用。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、盖章，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。九、其他要求 本类产品允许分装。自行加工果仁，生产果仁类产品的企业，应同时满足《炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则》的要求。