

葡萄干果酱草莓酱荔枝干等水果制品生产许可证细则

产品名称	葡萄干果酱草莓酱荔枝干等水果制品生产许可证细则
公司名称	郑州联合企业管理咨询有限公司
价格	16000.00/个
规格参数	郑州联合:生产许可证
公司地址	郑州市中原区建设路百花路交叉口鑫苑国际广场413
联系电话	0371-56789370 15137100030

产品详情

代办水果制品生产许可证葡萄干果酱草莓酱荔枝干

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的水果制品是以水果为原料，经各种加工工艺和方法制成的产品。

水果制品的申证单元为2个：水果干制品和果酱。

在生产许可证上应注明获证产品名称及申证单元，即水果制品(水果干制品、果酱)。生产许可证有效期为5年，其产品类别编号为1702。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。

1. 水果干制品

选料 清洗 整理 护色(或不护色) 干燥(脱水) 后处理(或不经后处理) 包装

2. 果酱

选料 清洗 整理 软化 打浆 配料 浓缩 灌装 杀菌 冷却 包装

(二) 关键控制环节。

(1) 原料的验收和处理；(2) 食品添加剂的使用；(3) 干燥(脱水)；(4) 包装。

(1) 原料的验收和处理；(2) 浓缩；(3) 杀菌。

(三) 容易出现的质量安全问题。

(1) 超范围和超量使用食品添加剂；(2) 发霉变质。

(1) 变色、分层；(2) 糖结晶；(3) 发霉变质，微生物超标。

三、的生产资源

(一) 生产场所。

1. 水果制品生产企业除具备的生产环境外，还应设置与企业生产相适应的验收场所、原料处理场所、原辅材料仓库、生产车间、包装车间、成品仓库。

2. 分装企业应具备独立的包装车间、原辅材料仓库、成品仓库。

(二) 的生产设备。

原料处理设备、干燥(脱水)设备、包装设备；分装企业应具备包装设备。根据生产工艺不同还需配置相应的打浆设备、压榨设备、粉碎设备、筛分设备等。

采用自然晾晒方式进行干燥的产品，审查生产资源时，可以不要求干燥(脱水)设备，但需有相应的晾晒场所。晾晒场四周有围墙或纱网等防护措施，产品不得直接接触地面，地面用水泥或坚硬材料铺砌，便于清洗和排水。

原料处理设备、浓缩设备、灌装设备、灭菌设备、包装设备；分装企业应具备灌装、灭菌和包装设备。