

河南漯河/周口/驻马店/平顶山/信阳/许昌食品企业生产许可证体系办理--罐头食品生产许可证办理的注意事项--蓝蜗牛商务

产品名称	河南漯河/周口/驻马店/平顶山/信阳/许昌食品企业生产许可证体系办理--罐头食品生产许可证办理的注意事项--蓝蜗牛商务
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

罐头食品生产许可证办理的注意事项

罐头作为一种方便食品，在早期主要用于战争和旅行，特别在近代战争中，罐头在军队中非常流行，也占着及其重要的地位。而今天罐头依然是军队和旅行人士的必备食品，并且现在罐头的种类非常多，可以是罐装饮料，包括罐头汽水、咖啡、果汁、冻奶茶、啤酒等。也可以是罐装食品，包括午餐肉，包装材料为马口铁。开罐部分沿用开罐器，或有仿易拉罐科技。用的包装物料是铝合金，如今开罐方式多数是易拉罐式，便于使用。那么对于罐头生产厂家来说，代办食品生产许可证需要注意哪些问题呢，笔记下面就给大家讲讲罐头食品生产许可证办理的注意事项。

一、申请罐头食品生产许可证产品范围

实施食品生产许可证管理的罐头食品是指原料经处理、装罐、密封、杀菌或无菌包装而制成的食品。罐头食品应为商业无菌、常温下能长期存放。罐头食品的申证单元为3个:畜禽水产罐头;果蔬罐头;其他罐头。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即罐头及申证单元名称(畜禽水产罐头、果蔬罐头、其他罐头)。罐头食品生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为0901。

二、生产流程注意事项

(一)关键控制环节。

原材料的验收及处理、封口工序、杀菌工序。

(二)容易出现的安全问题

1.原料变质造成感官指标不符合要求。2.加工过程中带入外来杂质。3.物理性胀罐或氢胀。4.马口铁罐腐蚀造成内容物变质或硫化铁污染。5.密封不良或杀菌不足造成内容物腐败变质或平酸菌败坏。6.锡超标。7.违规使用食品添加剂。

三、必备的生产资源

(一)生产场所。

罐头食品生产企业除必备的生产环境外，其厂房与设施的设计应当根据不同罐头的工艺流程进行合理布局，并便于卫生管理、清洁清理、消毒。企业应当设有原辅材料库房、成品库、加工车间、包装车间。原料有特殊贮藏要求的，企业应当具备冷库、保(常)温库和解冻间。

(二)必备的生产设备。

1. 畜禽水产罐头和其他罐头

(1)原料处理设备(如清洗设施、盐渍设施、油炸设备等);(2)配料及调味设备(如调味、过滤等设施);(3)装罐设施及密封设备(如封口机)或无菌包装设备;(4)杀菌设备(如杀菌釜或杀菌锅);(5)冷却设施或场所。

2. 果蔬罐头

(1)原料处理设备(如清洗、去皮、预煮机或漂洗桶、槽等);(2)分选设备(如去核、切块、修整等工具);(3)装罐设施及密封设备(如封口机)或无菌包装设备;(4)杀菌设备(如杀菌釜或杀菌锅);(5)冷却设施或场所。

四、原材料注意事项

企业生产罐头所用的原辅材料必须符合相应的国家标准、行业标准、地方标准及相关法律、法规和规章的规定。企业生产罐头所使用的畜禽肉等主要原料应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。猪肉应选用政府定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉。如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生产的合格产品。