

兰州牛肉面生产许可审查细则（2023 版）

为规范和加强预包装兰州牛肉面生产许可审查工作，促进兰州牛肉面产业发展，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定，特制定《兰州牛肉面生产许可审查细则》。

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的兰州牛肉面是指以面条和牛肉汤料为主要原料，加入油辣椒、酱（卤）牛肉、蔬菜、酿造食醋等，经预先定量包装制成的产品。

兰州牛肉面按食品生产许可分类目录属于其他食品类，分类编号为 3101。在生产许可证上应注明其他食品 [其他食品（兰州牛肉面）]，并在副本上注明品种明细。

本细则适用于预包装兰州牛肉面的生产许可审查，其他牛肉面、拉面可参照本细则执行。

二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程

1. 面条：

①原辅料混合；②和面；③压延（或不压延）；④成型；

⑤熟制（或不熟制）；⑥干燥（或不干燥）；⑦包装

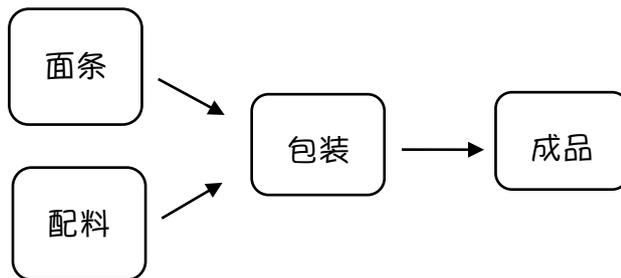
注：自行生产面条的生产企业，工艺流程至少具备①、②、④、⑦；面条需外购或委托加工的兰州牛肉面生产企业，可不需要①-⑥生产工艺流程。

2. 配料包：

①原料预处理；②熟制（或调配）；③冷却（必要时）；④浓缩（必要时）；⑤包装；⑥杀菌（必要时）

牛肉汤料应以牛禽肉、骨为主要原料、经精选、清洗，辅以调味品、香辛料进行熬制。

3. 成品：



（二）关键控制环节

1. 原辅料的使用；2. 食品添加剂的使用；3. 熟制工序的工艺参数控制（当具备此工艺时）；4. 干燥工序的工艺参数控制（当具备此工艺时）；5. 杀菌的工艺参数（必要时）。

（三）容易出现的质量安全问题

1. 食品添加剂超量、超范围使用；2. 使用非食品原料加工食品；3. 微生物污染。

三、必备的生产资源

（一）生产场所

兰州牛肉面生产企业的生产环境、厂房车间、设施设备的要求及布局应符合《食品生产通用卫生规范》GB 14881-2013 的规定，具备与生产能力相适应的原辅材料库（区）、加工车间、包装车间、成品库（区）等生产场所。生产用厂房能满足工艺要求。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。各生产场所的环境要采取控制措施，保证其在连续受控状态。

（二）生产设备

1. 面条

（1）原辅料处理设施（如：调粉机、和面机等）；（2）成型设施（如：切片（条）机、压延机、刀具等）；（3）干燥（熟制）设施（如：热风干燥机、蒸煮机等）；（4）包装设施（如：包装机、封口机等）。

注：面条需外购或委托加工的兰州牛肉面生产企业，可不需要以上设备。

2. 配料包

（1）原辅料处理设施（如：清洗设施、浸泡设施、粉碎机、切片机等）；（2）熟制设施（如：蒸煮锅、夹层锅等）；（3）包装设施（如：灌装机、包装机、封口机等）；（4）灭菌设备。

3. 成品

包装设施（如：操作台、输送带、包装机、封口机等）。

四、产品相关标准

DBS 62/003-2020《食品安全地方标准 兰州牛肉面（煮食型）》；相关国家标准；备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不允许使用非食品原料加工食品。

如所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获证产品。

六、必备的出厂检验设备

企业自行检验的，应当具备下列必备的产品出厂检验设备：1.天平（0.1g）；2.分析天平（0.1mg）；3.干燥箱；4.灭菌锅；5.无菌室或超净工作台；6.微生物培养箱；7.恒温水浴锅；8.通风柜（橱）。

七、检验项目

兰州牛肉面的发证检验、监督检验和出厂检验项目按下表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验2次。

兰州牛肉面质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	外观和感官	√	√	√	
2	净含量允许偏差	√	√	√	

3	水分	√	√	√	仅检测面条
4	酸度	√	√	*	标准中有此项规定的，仅检测面条
5	熟断条率	√	√	*	标准中有此项规定的，仅检测面条
6	酸价	√	√	√	仅检测料包，各料包混合后检测；面条检测适用于经油煎炸产品
7	过氧化值	√	√	√	仅检测料包，各料包混合后检测；面条检测适用于经油煎炸产品
8	总砷	√	√	*	
9	铅	√	√	*	
10	黄曲霉毒素 B1	√	√	*	
11	氯化物	√	√	√	标准中有此项规定的
12	菌落总数	√	√	√	
13	大肠菌群	√	√	√	
14	金黄色葡萄球菌	√	√	*	
15	沙门氏菌	√	√	*	
16	标签	√	√	√	
17	亚硝酸盐	√	√	√	仅检测酱（卤）牛肉及牛肉汤料

18	N-二甲基亚硝胺	√	√	√	仅检测酱（卤）牛肉
19	大肠埃希氏菌	√	√	*	适用于牛肉汤料
20	单核细胞增生李斯特氏菌	√	√	√	仅检测酱（卤）牛肉
21	企业标准规定的其他项目	√	√	*	

注：检验项目的标准要求依照相应的国家标准、行业标准、地方标准和企业标准执行。

企业试制产品检验报告应当按申请类别及执行标准提供试制产品全项目检验合格报告，企业应当对检验报告真实性负责。

八、其他要求

兰州牛肉面的液体（半固体）牛肉汤料包不得外购；面条包及其他配料包允许外购。

九、实施日期

本细则自 2023 年 10 月 1 日起实施。