|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |

附件

三明市食品生产加工小作坊产品目录（第十批）

| 序号 | 类别 | 品种 | 实施区域 | 标准号 | 定义 | 主要生产工艺流程 | 监督检查项目 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 肉制品 | 热加工熟肉制品 | 明溪县 | GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则GB 2726 熟肉制品T/MXRP001 明溪肉脯干 | 以鲜(冻) 猪肉为原料，添加食用盐、白砂糖、添加或不添加其他食品辅料(含食品添加剂)而制成的即食肉制品。 | 清洗→选料→修整→切片→调味→腌制→摊晾→初烤→复烤→整理→包装→装箱入库 | 铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、镉（以Cd计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 |
| 2 | 肉制品 | 腌腊肉制品 | 永安市明溪县 | GB 2730 腌腊肉制品 | 以鲜（冻）畜禽肉为主要原料、配以其他辅料，经腌制、烘干（或晒干、风干）、烟熏（或不烟熏）等工艺加工而成的非即食肉制品。 | 选料→腌制→烘干（或晒干、风干）→烟熏（或不烟熏）→成品 | 过氧化值、苯并（a)芘、铅、无机砷、总汞、镉、亚硝酸盐等 |
| 3 | 蔬菜制品 | 萝卜苗酸菜 | 宁化县 | GB 2714 酱腌菜 | 以新鲜蔬菜为原料，用盐水等腌渍加工而成的蔬菜制品。 | 将萝卜叶漂洗干净→入开水锅汆5成熟→晾干水分后碾揉→入水缸腌渍至一定的酸度→捞出后洗净切碎加配料炒入味晾冷包装→成品 | 铅、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、二氧化硫、脱氢乙酸、亚硝酸盐、大肠菌群 |
| 4 | 糕点 | 宁化烧卖、芋饺 | 宁化县 | GB/T 20977 糕点通则 | 以芋子、地瓜粉等为主要原料，以萝卜、葱子为辅料，经机械加工或手工加工制作的食品，包括卷蒸芋子食品等。 | 原料→将芋子洗涤干净→放高压锅压熟→将芋子剥去外皮用锅铲捣成芋泥→拌上地瓜粉木薯粉揉成面团→将面团挤成丸子压扁包上馅料包成宝塔状成型 | 酸价、过氧化值（仅适用于配料中添加油脂的产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铝残留量、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 5 | 糕点 | 酥糖类 | 大田县 | GB/T 20977 糕点通则 | 以芝麻、花生、糯米、玉米等为主要原料，经炒熟、煮糖、搅拌、成型、冷却、包装等工序制成的食品。 | 芝麻、花生、糯米、玉米等→炒熟→配料→加热→搅拌→成型→冷却→包装 | 酸价、过氧化值、铝残留量 |
| 6 | 糕点 | 饼干 | 明溪县 | GB/T 20980 饼干质量通则 | 以谷类粉、豆类粉、薯类粉等一种或多种为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他配料制成的食品，以及熟制前或/和熟制后在产品之间(或表面、内部)添加其他配料的食品。 | 调粉(或调浆)→成型→烘烤(或煎烤)→添加或不添加其他配料→包装 | 酸价、过氧化值、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铝的残留量、甜蜜素、糖精钠、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌 |
| 7 | 糕点 | 热加工糕点 | 三元区明溪县 | GB 7099 糕点、面包 | 以燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、小麦粉、燕麦蛋白粉、谷朊粉、粮谷纤维、食用淀粉、玉米粉、谷物粉、豆类粉、薯类粉一种或多种为主要原料，添加或不添加适量辅料制成的热加工糕点。 | 配料→和面→发酵或不发酵→熟制→包装 | 酸价、过氧化值（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铝残留量、脱氢乙酸及其钠盐等 |
| 8 | 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 明溪县尤溪县 | GB/T 31608 茶叶 | 以茶鲜叶为原料，采用特定加工工艺制作，供人们饮用或食用的产品，包括绿茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶(乌龙茶)、红茶，及以上述茶叶为原料再加工的花茶、紧压茶、袋泡茶和粉茶。 | 茶鲜叶→萎凋→干燥→精制→包装→成品 | 水分、铅、六六六总量、滴滴涕总量、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、二氧化硫、敌敌畏、乐果 |
| 9 | 调味品 | 辣椒酱 | 尤溪县 | NY/T 1070 辣椒酱 | 以辣椒、油、蒜等为主要原料，经辣椒炒香、剁碎、加冷却熟油等工艺制作而成的食品。 | 原料前处理→辣椒炒香→剁碎→加冷却熟油→包装 | 酸价、砷、铅、亚硝酸盐、黄曲霉素B1、大肠菌群、致病菌 |
| 10 | 水果制品 | 乌梅糕 | 沙县区 | GB/T 22474果酱 | 以乌梅为主要原料，配以麦芽糖、白砂糖、冰糖等辅料，加工而成的粘稠状的甜味食品。 | 配料→熬煮→冷却→包装 | 致病菌、菌落总数、甜蜜素、糖精钠、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐 |
| 11 | 肉制品 | 扁肉馅 | 沙县区 | SB/T 10379速冻调制食品 | 以畜禽肉及其制品等为主要原料，经绞碎后，配以调味料等辅料(含食品添加剂)， 经搅拌、乳化(或不乳化)、成型，加热或不加热、冷却或不冷却、冷冻等工序的产品。 | 选料→绞碎→调味→制馅（或不制馅）→填充或成型→煮制或不煮制→冷冻→成品 | 铅、铬、镉、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 肉制品 | 熏烧烤肉制品（熏肉） | 沙县区 | GB 2730腌腊肉制品 GB 2726 熟肉制品卫生标准 | 以畜禽肉、畜禽副产品为主要原料，经成型、腌制、熏制、烤制（或风干）等工序加工而成且具有地方特色风味的熏烧烤肉制品。 | 选料→修整→配料→熏制→烘烤或晾晒→成品 | 过氧化值、苯并（a)芘、铅、无机砷、总汞、镉、亚硝酸盐 |
| 扩充地域 |
| 13 | 豆制品 | 发酵性豆制品（霉豆腐、豆腐乳） | 建宁县泰宁县清流县 | GB 2712 豆制品 | 以大豆或杂豆为主要原料，经发酵加工制成的食品。 | 原料→洗涤→浸泡→磨浆→制坯→培菌→发酵→配料→装坛→成品 | 铅、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠、安赛蜜、甜蜜素、苏丹红、大肠菌群 |
| 14 | 水果制品 | 柿饼 | 沙县区永安市 | GB 16325 干果食品卫生标准 | 以新鲜柿子为原料，经清洗、干燥等工艺加工制成的柿饼。 | 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 | 水分、总酸、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） |
| 15 | 粮食加工品 | 年糕 | 泰宁县沙县区 | SB/T 10507 年糕 | 以大米等谷物为主要原料，经过粉蒸制或直接蒸制、冷却、成型、包装等工艺制成的食品。 | 原料→洗涤→浸泡→蒸制→冷却→成型→成品 | 糖精钠、甜蜜素、铝、致病菌（仅限预包装食品）、丙二醇、纳他霉素、富马酸二甲酯 |
| 16 | 粮食加工品 | 糍粑 | 尤溪县沙县区 | NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品GB 2760食品添加剂使用标准 | 以大米、淀粉等粮食制品为主要原料，经机械加工或手工加工制作的食品。 | 原料→洗涤→浸泡→蒸煮→碾磨→成品 | 铝、二氧化硫、柠檬黄 |
| 17 | 茶叶及相关制品 | 代用茶 | 将乐县明溪县 | GH/T 1091 代用茶 | 用可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料加工制作的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的产品。 | 叶类：鲜叶→杀青→揉捻→干燥花类：杭白菊：鲜花→拣剔→杀青→干燥；贡菊：鲜花→拣剔→干燥；其他花类：鲜花→拣剔→干燥果（实）类：鲜果（实、根茎）→拣剔→（切片）→干燥。混合类：原料→拣剔→拼配→（打碎）→包装 | 水分、铅、六六六总量、滴滴涕总量、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、二氧化硫、敌敌畏、乐果 |
| 18 | 水果制品 | 蜜饯类 | 沙县区永安市尤溪县 | GB/T 10782 蜜饯质量通则GB 14884 蜜饯 | 以水果和糖、盐等为原料，经加工制成的蜜饯类产品。 | 原料处理→糖 (盐) 制→干燥→修整→包装 | 铅、甜蜜素、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 19 | 糕点 | 粽子 | 明溪县沙县区尤溪县 | SB/T 10377 粽子 | 以糯米为主要原料，裹以畜禽肉、果仁、蛋、水产品、豆类、 菌类等为馅料，用粽叶包扎成型，蒸煮而成的制品。 | 原料→混合→成型→蒸煮→成品 | 酸价、过氧化值、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铝残留量、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 20 | 糕点 | 月饼 | 全市 | GB/T 19855 月饼质量通则 | 使用小麦粉等谷物粉或植物粉、 油、糖(或不加糖)等为主要原料制成饼皮，包裹各种馅料，经加工而成，在中秋节食用为主的传统节日食品。 | 原辅料处理→调粉→发酵(如发酵类)→成型→熟制(烘烤、油炸、蒸制或水煮)→冷却→成品 | 酸价、过氧化值（仅适用于配料中添加油脂的产品）、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铝残留量、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 21 | 糕点 | 绿豆饼 | 永安市将乐县尤溪县沙县区 | GB/T 20977 糕点通则 | 使用小麦粉等谷物粉、食用油、糖等为主要原料制成饼皮，包裹以绿豆、豌豆为主要原料制成的馅料，经加工而成的食品。 | 原辅料处理→调粉→制馅→成型→烘烤→冷却→成品 | 酸价、过氧化值、铅、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量、糖精钠、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群 |
| 22 | 粮食加工品 | 大米 | 清流县建宁县大田县沙县区明溪县尤溪县 | GB/T 1354 大米 | 稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的成品。 | 稻谷→筛选→清理→去壳→谷糙分离→碾米→抛光→色选→米筛→包装→成品 | 水分、黄曲霉毒素B1、赭曲霉素A、铅、镉、汞、砷、六六六、滴滴涕 |
| 23 | 肉制品 | 鱼丸、肉丸、肉燕 | 永安市三元区将乐县大田县沙县区清流县 | SB/T 10379 速冻调制食品 | 以畜禽肉及其制品、水产品及其制品、淀粉等为主要原料，经搅碎后，配以调味料等辅料（含食品添加剂），经搅拌、制馅（或不制馅）、填充或成型、煮制、冷冻等工序加工而成的非即食产品。 | 选料→绞碎→调味→制馅（或不制馅）→填充或成型→煮制→冷冻→成品 | 铅、铬、镉、总砷、亚硝酸盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 24 | 水果制品 | 果糕类（酸枣糕） | 永安市三元区 | GB/T 10782 蜜饯质量通则GB 14884 蜜饯 | 原料加工成酱状，经成型、干燥（或不干燥）等工艺制成的产品，分为糕类、条类和片类，如酸枣糕等。 | 原料处理→糖 (盐) 制→干燥→修整→包装 | 铅、甜蜜素、糖精钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 25 | 糕点 | 发酵面制品（馒头、包子） | 明溪县大田县永安市沙县区 | GB 7099 糕点、面包GB/T 20977 糕点通则 | 以小麦粉和水为原料，添加或不添加杂粮，加入以酵母菌为主的发酵剂，经和面、发酵、中和、加入其他调味料、揉和成型、醒发、汽蒸、冷却而成的食品。 | 配料→搅拌和面→发酵→中和→成型→熟制（蒸煮）→冷却→成品 | 酸价、过氧化值（仅适用于配料中添加油脂的产品）、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠、甜蜜素、铝残留量、脱氢乙酸及其钠盐 |
| 26  | 肉制品 | 熏烧烤肉制品（熏鸭翅、熏鸭爪、熏鸭脖子） | 三元区明溪县将乐县永安市大田县清流县沙县区 | GB 2730腌腊肉制品GB 2726 熟肉制品 | 以经宰杀的整鸭为主要原料，经成型、调料熏制、烘干（或风干）等工序加工而成且具有地方特色风味的熏鸭肉制品。 | 选料→修整→配料→熏制→烘烤或晾晒→成品 | 过氧化值、苯并（a)芘、铅、无机砷、总汞、镉、亚硝酸盐 |
| 27 | 糕点 | 发糕 | 明溪县永安市尤溪县沙县区 | GB 7099 糕点、面包GB/T 20977 糕点通则 | 以小麦粉或米粉、油、糖、蛋等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、成型、熟制、包装或不包装等工序制成的食品。 | 原辅料处理→调粉→发酵（如发酵类）→成型→熟制（烘烤、油炸、蒸制或水煮）→冷却→包装或不包装 | 糖精钠、甜蜜素、铝、致病菌(仅限预包装食品)、丙二醇、纳他霉素、富马酸二甲酯 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |