



中华人民共和国国家标准

GB/T 29647—2013

坚果与籽类炒货食品良好生产规范

Good manufacturing practice of roasted nuts and seeds

2013-09-06 发布

2014-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：中国食品工业协会坚果炒货专业委员会、安徽真心食品有限公司。

本标准参与起草单位：洽洽食品股份有限公司、江苏阿里山食品有限公司、浙江大好大食品有限公司、杭州姚生记食品有限公司、山东中粮花生制品进出口有限公司、宁波恒康食品有限公司、咸阳市彩虹商贸食品有限公司、四川徽记食品产业有限公司、宁夏厚生记食品有限公司、福建百联实业有限公司、武汉旭东食品有限公司、苏州口水娃食品有限公司、新疆金百岁农庄食品有限公司上海分公司、上海来伊份股份有限公司。

本标准主要起草人：翁洋洋、孙国升、朱永涛、孙美、谭海波、余瑞芳、赵文革、陈居立、毕守英、何旭东、朱迪刚、梁晓鹏、阮世忠、陈黎英、刁文英、林晓红。

坚果与籽类炒货食品良好生产规范

1 范围

本标准规定了坚果与籽类炒货食品生产企业的选址及厂区环境、厂房与车间、卫生管理、原辅料和包装材料的要求、生产过程食品安全控制、检验、产品的贮存和运输、产品追溯和召回,教育与培训、管理机构和人员、文件及记录管理。

本标准适用于坚果与籽类炒货食品生产企业的设计、建造(改扩建)、生产管理和质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

《出口食品生产企业备案管理规定》 国家质检总局第 142 号令

3 选址及厂区环境

按照 GB 14881 有关规定执行。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 凡新建、扩建、改建的工程项目均应按照国家相关规定进行设计和施工。

4.1.2 厂房和车间的布局应能防止坚果与籽类炒货食品加工过程中的交叉污染。

4.2 内部建筑结构

4.2.1 车间地面、墙壁、顶部的覆盖材料使用无毒、耐用、平整、易清洗的材料;墙角、地角、顶角接缝良好,光滑易清洗;顶部应防止结露和冷凝水滴落。

4.2.2 车间的门窗用易清洗、不透水、耐腐蚀、防吸附的坚固材料制作,结构严密,有防蚊、虫设施;内窗台有倾斜度或采用无窗台结构。

4.2.3 车间应根据生产工艺流程、生产操作需要和生产操作区域清洁度的要求进行隔离,以防止相互污染。

4.2.4 为防止交叉污染,应分别设置人员通道及物料运输通道,各通道应装有空气幕(即风幕)或水幕、