

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 17404—1998

膨化食品良好生产规范

Good manufacturing practice for puffed food

1998-05-05 发布

1999-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 引用标准	1
3 定义	1
4 设计与设施	1
5 机构与人员	6
6 卫生管理	6
7 生产过程管理	9
8 品质管理	11
9 标识	14
10 附则	14

前 言

本标准依照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》、规定的表述方法及要求编写，其中通用卫生要求部分主要参照 GB 14881—94《食品企业通用卫生规范》起草，同时非等效采用了 CAC 国际法规相关部分和日本、美国、台湾及加拿大等国的相关法规或标准中的部分内容，以求达到与国际 GMP 接轨。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草；湖南省食品卫生监督检验所、湖南省旺旺食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：包大跃、史根生、张国雄、魏明峰、唐细良、张一青。

本标准由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

膨化食品良好生产规范

GB 17404—1998

Good manufacturing practice for puffed food

1 范围

本标准规定了膨化食品企业在原料采购、加工、包装及储运等过程中,有关人员、建筑、设施、设备的设置以及卫生、生产及品质等管理均应达到的标准、良好条件或要求。

本标准适用于膨化食品生产企业。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 1576—1996 低压锅炉水质
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749—85 生活饮用水卫生标准
- GB 7718—94 食品标签通用标准
- GB 8978—1996 污水综合排放标准
- GB 13271—91 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14881—94 食品企业通用卫生规范

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 膨化食品

采用膨化工艺制成的食品。

3.2 膨化

使处于高温、高压状态的物料迅速进入常压状态,物料中的水分因压力骤降而瞬间蒸发,导致物料组织结构突然膨松成为海绵状的过程。

4 设计与设施

4.1 设计

4.1.1 凡新建、扩建、改建的工程项目有关食品卫生部分均应按本规范和 GB 14881 的有关规定。

4.1.2 要将选址情况及其他有关材料(总平面布置图、平面图、剖面图、立面图,原材料、半成品、成品的质量和卫生标准,生产工艺规程等)报有关卫生行政部门,按建设项目预防性卫生监督规定和程序报批。

4.2 厂区环境

4.2.1 工厂不得设在易遭受污染的区域,要选择地势干燥、交通方便、有充足水源的地区。厂区不应设于受污染河流的下游。厂区周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源,不得有昆虫大