

国家质量监督检验检疫总局

质检食监便函〔2009〕38号

关于麦芽糊精等产品生产许可问题的复函

山东省质量技术监督局：

你局《关于麦芽糊精等产品是否办理食品生产许可证有关问题的请示》（鲁质监食发〔2009〕70号）收悉。经研究，并征求相关专业技术委员会的意见，函复如下：

一、麦芽糊精，也称水溶性糊精或酶法糊精。他是以各类淀粉作原料，经酶法工艺低程度控制水解转化、提纯、干燥而成。即可作为食品生产加工原料使用，也广泛用于化工等行业。根据《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则（试行）》的有关规定，这类产品未纳入食品许可发证范围。

二、畜禽血制品的原料一般为鸭血、鸡血、猪血等。通常采用加工工艺为：采血→配料→灌装成型→高温杀菌→冷却→包装→成品。该工艺与熏煮香肠工艺较为

国家质量监督检验检疫总局

国质检食字〔2009〕38号

接近，可按照肉制品中熏煮香肠火腿申证单元进行审查发证。企业必备设备中应有灌装成型、高温杀菌等设备。畜禽血制品目前尚无相应的国家标准和行业标准，企业组织生产时应制定企业标准，标准应进行合理性审查。

此复。

二〇〇九年四月二十七日

食品生产许可