

# 福州市市场监督管理局文件

榕市监食生〔2022〕34号

## 福州市市场监督管理局关于公布福州市 食品生产加工小作坊允许生产加工 食品第四批目录的通告

各县（市）区市场监督管理局：

经市政府批准，现将《福州市食品生产加工小作坊允许生产加工食品第四批目录》予以公布，自公布之日起施行。

特此通告。



# 福州市食品生产加工小作坊允许 生产加工食品第四批目录

## 一、食品目录

序号	类别	品种	执行标准	实施区域
1	黄酒	青红酒	GB2758-2012 发酵酒及其配制酒	福州市
2	淀粉制品	粉条、凉皮、地瓜粉干	GB2713-2015 淀粉制品	福州市
3	水产品制	鱼干、糟鳗鱼(腌制糟鳗鱼、油炸糟鳗鱼)	GB10136-2015 动物性水产品	福州市
4	非发酵豆制品	调味豆腐(油炸豆腐、卤豆腐)	GB/T22106-2008 非发酵豆制品	福州市
5	茶叶	绿茶	GB/T14456.1-2017 绿茶	福州市
6	其他粮食加工品	白丸子、生干面制品(挂面、面叶、通心粉等)	NY/T 1512-2021 绿色食品 生面食、米粉制品	福州市

## 二、产品品种定义及生产流程

□□□□□□

青红酒：以稻米(糯米)为主要原料，以水、红粬为辅料，经蒸熟、拌曲发酵等工艺酿造的酒。

青红酒基本生产流程：原料前处理→蒸熟→拌曲→发酵→过滤→煎酒→陈化贮藏→成品。

### (二) 淀粉制品

粉条、凉皮、地瓜粉干：以食用淀粉为主要原料，经加工制

成的产品。

粉条、凉皮、地瓜粉干基本生产流程：原料前处理→调浆、和浆→蒸煮→成型→干燥（或不干燥）→成品。

### （三）水产制品

1. **鱼干**：以鱼类为原料，添加食用盐等辅料，经干燥工艺而制成的不可直接食用的预制水产干制品。

鱼干基本生产流程：剖割→清洗→调料腌制→晾晒或烘干→成品。

2. **糟鳗鱼**：以鳗鱼为原料，添加酒糟、食用盐等辅料，经腌制或油炸工序制成的水产制品。

腌制糟鳗鱼基本生产流程：原料清洗→切块→调料腌制→成品。

油炸糟鳗鱼基本生产流程：原料清洗→切块→调料腌制→裹粉→油炸→冷却→成品。

### （四）调味豆腐

以豆腐为原料，添加或不添加调味料，经油炸、卤制等工艺制成的产品。

油炸豆腐基本生产流程：豆腐→切块→油炸→冷却→成品。

卤豆腐基本生产流程：（油炸）豆腐（干）→食盐、酱油、香辛料等调制好的卤汁中煮制→冷却→成品。

### （五）绿茶

以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、干燥等工序制成的绿茶。

绿茶基本生产流程：鲜叶→杀青（烘、炒、蒸、晒）→揉捻→

干燥→成品。

#### (六) 其他粮食加工

1. 白丸子：以糯米、大米为主要原料，经清洗浸泡、磨浆、沥干等工序制成小扁圆形等形状的成品。

白丸子基本生产流程：原料→清洗浸泡→磨浆→沥干→成型→晾晒→成品。

2. 生干面制品(挂面、面叶、通心粉等)：以麦类、杂粮及其碾磨粉类制品等为主要原料，通过和面、制条或制片等工序，经干燥工艺而制成的制品。

生干面制品(挂面、面叶、通心粉等)基本生产流程：原料前处理→和面→成型→干燥→成品。

(此件主动公开)