

Q/MHG

蒙自汇园糕点厂企业标准

Q/MHG 0001 S—2022

年糕

云南省食品安

备案号: 532

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53250034S-2022

备案日期: 2022年7月26日

2022-07-26 发布

2022-08-02 实施

蒙自汇园糕点厂 发布

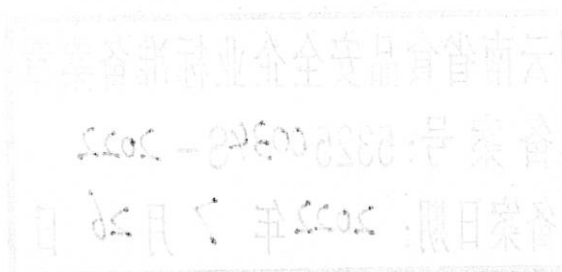
前 言

我厂生产的年糕是以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎，添加白砂糖、红糖、火腿、花生仁、重瓣红玫瑰、芝麻等辅料中的一种或一种以上，再搅拌、成型、蒸煮、冷却、真空包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由蒙自汇园糕点厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡熙文、江宝珍。



年糕

1 范围

本标准规定了年糕的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，经清洗、浸泡、粉碎，添加白砂糖、红糖、火腿、花生仁、重瓣红玫瑰、芝麻等辅料中的一种或一种以上，再搅拌、成型、蒸煮、冷却、真空包装等工艺加工而成的年糕。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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。

3 产品分类

按添加的辅料不同分为：白糖年糕、红糖年糕、芝麻年糕、火腿年糕、玫瑰年糕、花生年糕。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 白砂糖、红糖：应符合 GB13104 的规定。
- 4.1.3 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.5 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 重瓣红玫瑰：应无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	呈碗状半球型或方型。	取样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，检查形态、色泽然后用餐刀按四分法切开，观察组织形态、杂质，蒸熟后品尝其滋味与气味。
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	
气味、滋味	软糯香甜适口、具有相应品种应有的香味、无异味。	
组织形态	细腻、紧密、滑润，不粘手、辅料分布均匀。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 48.0	GB5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，并按JJF 1017规定的方法测定。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于4kg），抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，判该批产品为不合格。其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品可常温贮存或贮存在0~4℃清洁卫生的冷藏库房中，并有防蝇、防鼠、防尘、防虫设施。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2022年7月15日

蔡熙文

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月15日

廣東省教育廳

文通表

(粵省) 人通表要主司學部各

日 21 月 5 年 6606



日 21 月 5 年 6606