

Q/YJH

云南嘉华食品有限公司企业标准

Q/YJH 0003 S—2022

代替 Q/YJH 0003 S-2019

烘烤类糕点（云腿风味饼）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010512S-2022

备案日期: 2022年12月02日

2022-11-30 发布

2022-12-02 实施

云南嘉华食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的烘烤类糕点（云腿风味饼）是以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类）、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油、食用植物油等为主要原料制成饼皮，并配以各类馅料（以云腿为主要原料，添加或不添加果仁、可食用花卉、咸蛋黄、食用菌等辅料），经混合（包馅）、成型、烘烤、冷却、包装（或不包装）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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、DBS 53/003-2015《云南省食品安全地方标准 云腿月饼》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代Q/YJH 0003 S-2019《烘烤类糕点（云腿风味饼）》。

本标准由云南嘉华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱伟平、刘雪梅。

省食品
号：5
日期：

烘烤类糕点（云腿风味饼）

1 范围

本标准规定了烘烤类糕点（云腿风味饼）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类）、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油、食用植物油等为主要原料制成饼皮，并配以各类馅料（以云腿为主要原料，添加或不添加果仁、可食用花卉、咸蛋黄、食用菌等辅料），经混合（包馅）、成型、烘烤、冷却、包装（或不包装）等工艺制成的烘烤类糕点（云腿风味饼）。

2 规范性引用文件

本标准所列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

按加工工艺的不同分为包馅类和混合类。

- 3.1 包馅类：云腿小饼、云腿小白饼、云腿小红饼、云腿大饼等。
- 3.2 混合类：火腿酥饼等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.9 巴旦木：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 火腿：应符合 SB/T 10004 的规定。

4.1.14 可食用花卉、咸蛋黄、荞麦粉、豆粉类、薯粉类、水果及其制品、蔬菜及其制品等辅料：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.15 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

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的正常色泽。	取试样于洁净白瓷盘中,在自然光下,观察色泽和织形态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味。	
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	≤ 25.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
脂肪, g/100g	≤ 34.0	GB 5009.6
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.8
^a 仅限于饼皮检验。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 DBS 53/003 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个最小包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，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、GB 28050 及有关规定；
- 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、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。

四、本单位于2022年10月28日至2022年11月04日在云南嘉华食品有限公司的微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）

2022年11月7日



朱伟华
备案单位主要负责人（签字）

2022年11月7日

