

Q/XZY

蒙自新安所志远米制品加工有限公司企业标准

Q/XZY 0002 S—2023

年糕

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250042 S-2023
备案日期: 2023 年 9 月 18 日

2023 - 09 - 18 发布

2023 - 09 - 25 实施

蒙自新安所志远米制品加工有限公司 发布

前 言

我公司生产的年糕是以糯米为主要原料，经浸泡、清洗、粉碎、蒸熟，添加食糖、添加或不添加肉制品、坚果、可食用花卉、芝麻、水果干等辅料中的一种或一种以上，再搅拌、冲压成型、真空包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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》和GB 7099-2015《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。

本标准由蒙自新安所志远米制品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马蕴凤。

年糕

1 范围

本标准规定了年糕的技术要求、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，经浸泡、清洗、粉碎、蒸熟，添加食糖、添加或不添加肉制品、坚果、可食用花卉、芝麻、水果干等辅料中的一种或一种以上，再搅拌、冲压成型、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.4 水果干：应符合 GB16325 的规定。
- 3.1.5 腌腊肉：应符合 GB2715 的规定。
- 3.1.6 熟肉：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.7 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 食用花卉：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。
- 3.1.10 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。

3.2 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，熟制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。	

3.3 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 ≤	50.0	GB 5009.3

3.4 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	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 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。

4.3 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。

4.4 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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的库房中，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 2023 年 8 月 31 日至 2023 年 9 月 10 日在 新浪微博 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）

2023 年 9 月 10 日



备案单位主要负责人（签字）

马蕴凤

2023 年 9 月 10 日

