

Q/ASW

昆明爱食屋食品有限公司企业标准

Q/ASW 0001 S—2023

热加工糕点

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010255 S-2023

备案日期: 2023 年 07 月 03 日

2023-07-03 发布

2023-07-05 实施

昆明爱食屋食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的热加工糕点，是以谷物粉（和/或豆粉类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加食糖、油脂及其制品、葡萄糖浆、牛奶、牛奶蛋白、鸡蛋、乳粉、乳清粉、植脂末、食用葡萄糖、饮用水、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉、重瓣红玫瑰粉、大枣粉、姜粉、桂花粉、茉莉花粉、菊花粉、阿胶粉、魔芋粉、枸杞粉、花生粉、核桃粉、人参（人工种植）粉、橘皮粉、干制铁皮石斛花粉、干制铁皮石斛叶粉、铁皮石斛粉、紫皮石斛粉、三七花粉、三七茎叶粉、三七须根粉、天麻、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、桑椹、荷叶、莲子、黄精、紫苏、葛根、芝麻、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薄荷、薏苡仁、苹果粉、菠萝粉、雪梨粉、柠檬粉、麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、调制（调粉或调浆或和面）、发酵（或不发酵）、成型、热加工熟制，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面，或内部）添加其他配料（如果葡糖浆、果蔬酱、奶油、糖果、坚果等）、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、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》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。

本标准由昆明爱食屋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱丽萍。

热加工糕点

1 范围

本标准规定了热加工糕点的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物粉（和/或豆粉类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加食糖、油脂及其制品、葡萄糖浆、牛奶、牛奶蛋白、鸡蛋、乳粉、乳清粉、植脂末、食用葡萄糖、饮用水、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉、重瓣红玫瑰粉、大枣粉、姜粉、桂花粉、茉莉花粉、菊花粉、阿胶粉、魔芋粉、枸杞粉、花生粉、核桃粉、人参（人工种植）粉、橘皮粉、干制铁皮石斛花粉、干制铁皮石斛叶粉、铁皮石斛粉、紫皮石斛粉、三七花粉、三七茎叶粉、三七须根粉、天麻、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、桑椹、荷叶、莲子、黄精、紫苏、葛根、芝麻、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薄荷、薏苡仁、苹果粉、菠萝粉、雪梨粉、柠檬粉、麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、调制（调粉或调浆或和面）、发酵（或不发酵）、成型、热加工熟制，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面，或内部）添加其他配料（如果葡萄糖浆、果蔬酱、奶油、糖果、坚果等）、包装等工艺制成的热加工糕点。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 糙米、黑米、红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、燕麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆、赤小豆等谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 铁皮石斛粉：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 3.1.5 三七须根粉：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.8 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.9 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.10 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.11 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.12 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.13 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 3.1.14 奶油及奶油产品：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.15 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.16 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.17 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、杏仁干、核桃仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.18 葡萄干、桑椹干、苹果干、山楂、木瓜、雪梨干等干果制品：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 3.1.19 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 3.1.20 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.21 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.22 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.23 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.24 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.25 芝士粉：应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.26 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.27 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.28 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.29 糖果：应符合 GB 17399 的规定。
- 3.1.30 巧克力、代可可脂巧克力及其制品：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.31 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.32 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.33 姜、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉，重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花、玫瑰茄（洛神花）等食用花卉，山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、桑椹、荷叶、莲子、黄精、紫苏、葛根、芝麻、蒲公英、阿胶、橘皮、薄荷、薏苡仁、鲜白茅根等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品，柠檬等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.34 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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有其相应产品原辅料加工后应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应产品原辅料加工后固有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品原辅料产品加工后应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 45.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
注: 酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品检测。		

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

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办法》的规定, 并按 JJF 1070 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 的有关规定。

3.9 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 以同班次、同规格的产品为抽样基数, 抽样基数不少于

25kg，随机抽样至少2kg（至少8个独立包装）。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司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

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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 06 月 01 日至 2023 年 06 月 07 日 在本公司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）

2023年6月8日

备案单位主要负责人（签字）

2023年6月8日