

Q/KAY

昆明爱优食品有限公司企业标准

Q/KAY 0002 S—2023

蒸煮类糕点(椰子饭)

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010269 S-2023

备案日期: 2023 年 07 月 17 日

2023-07-17 发布

2023-07-19 实施

昆明爱优食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的蒸煮类糕点(椰子饭)是以糯米为主要原料,以椰子果为辅料,添加或不添加椰子汁、红枣、白砂糖、麦粒等辅料,经椰子果钻洞去椰子水、原辅料混合(或不混合)、原辅料放入椰子果内、熟制、去皮、冷却、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工而成。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。

本标准由昆明爱优食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:陈晓泉。

省食品安

号:530

期:

蒸煮类糕点(椰子饭)

1 范围

本标准规定了蒸煮类糕点(椰子饭)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,以椰子果为辅料,添加或不添加椰子汁、红枣、白砂糖、麦粒等辅料,经椰子果钻洞去椰子水、原辅料混合(或不混合)、原辅料放入椰子果内、熟制、去皮、冷却、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工而成的蒸煮类糕点(椰子饭)。

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 糯米:应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 椰子果:应符合 NY/T 490 的规定。
- 3.1.3 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.4 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 椰子汁、麦粒等:应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.6 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 其它原辅料: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	应具有米饭或添加原料应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
形 状	具有该品应有的性状。	
滋味、气味	具有椰子香、糯米及辅料应有的香气,香气较协调,口感松软。	
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 $\leq$	60.0	GB 5009.3
总糖, g/100g $\leq$	42.0	GB 5009.7

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 $\leq$	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中, 同一批次的合格产品中随机抽取, 抽样基数不得少于25kg, 抽样数量不少于2kg(至少6个独立包装), 样品分为2分, 一份检验, 一份备样。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，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全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，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、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及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。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6月1日至2023年6月10日在今日头条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)

陈晓泉

备案单位主要负责人(签字)

2023年6月15日

2023年6月15日