

Q/KXS

昆明信盛源食品有限责任公司企业标准

Q/KXS 0001 S—2023

冷加工糕点

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010518 S- 2023

备案日期: 2023 年 11 月 24 日

2023-11-24 发布

2023-11-26 实施

昆明信盛源食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的冷加工糕点是以乳扇为主要原料，添加食用油、麦芽糖浆、海藻糖、饮用水、食用盐、干制水果、干制坚果、重瓣红玫瑰等辅料，经过筛、油炸、熬制、拌糖浆、成型（或不压片）、切条、切块、冷却、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由昆明信盛源食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：聂茂麟

省食品生

号: 530

期:

冷加工糕点

1 范围

本标准规定了冷加工糕点的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以乳扇为主要原料，添加食用油、麦芽糖浆、海藻糖、饮用水、食用盐、干制水果、干制坚果、重瓣红玫瑰等辅料，经过筛、油炸、熬制、拌糖浆、成型（或不压片）、切条、切块、冷却、包装等工艺加工而成的冷加工糕点。

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 乳扇：应符合 DBS 53/010 的规定。
- 3.1.2 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.3 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.4 食用油：应符合 GB 2716 和 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 干制坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 干制水果、重瓣红玫瑰：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
组织形态	具有本产品应有的组织形态。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有该品种特有的色泽。	
滋味和气味	具有该品种应有的滋味、气味，无异味。	
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 ≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≤	35.0	GB 5009.6
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≤	40.0	GB 5009.8
酸价 (以脂肪计) mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

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 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、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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) 产品停产半年以上，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，若微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，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、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

包装材料及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，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风的仓库内，严防受热和太阳曝晒，不得与有毒有害物品混贮。产品贮存时不得与潮湿地面接触，应离地、离墙。

采章

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 2023 年 10 月 18 日至 2023 年 10 月 26 日在昆明信盛源食品有限责任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。

昆明信盛源食品有限责任公司

备案单位（盖章）

2023年11月13日



备案单位主要负责人（签字）

2023年11月13日