

Q/XSY

昭通市鑫水月商贸有限公司企业标准

Q/XSY 0010-2024

天麻糕点

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060019 S-2024
备案日期: 2024年 2 月 2 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024-02-02 发布

2024-02-09 实施

昭通市鑫水月商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的天麻糕点，是以谷物粉、天麻粉、酵母（或不用）、水为主要原料，适量添加其他原料，经搅拌、发酵（或不发酵）、成形、醒发（或不醒发）、烘烤等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制订，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市鑫水月商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：甘柠琿

品安全
5306

天麻糕点

1 范围

本标准规定了天麻糕点的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物粉、天麻粉、酵母（或不用）、水为主要原料，适量添加其他原料，经搅拌、发酵（或不发酵）、成形、醒发（或不醒发）、烘烤等工艺制成，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等含有天麻成分的糕点食品。

2 规范性引用文件

本标准中所应用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 谷物粉：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.4 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及辅料。

3.2 感官要求

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	具有本品应有的正常色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中 在自然光下检查有无异物，观察色泽和 状态，嗅气味，温开水漱口后尝滋味
组织形态/性状	具有本品应有的正常形态	
滋、气味	具有天麻清香味，无异味	
状态	无霉变、生虫，无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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)	≤	30.0	GB5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(mg/100g)	≤	8.0	GB5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 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	GB5009.12

3.5 微生物限量

糕点产品的微生物限量应符合 GB7099 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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，依照 JJF1070 中规定的方法检验。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 以及 GB8957 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取 15 个最小包装样品（不少于 1.5 公斤），抽样基数不少于 300 个最小包装，将样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目应按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验判定

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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 2024 年 1 月 19 日至 2024 年 1 月 25 日在 企业标准信息公共服务平台 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）



2024年1月26日

备案单位主要负责人（签字）

林宁军

2024年1月26日