

Q/HYC

会泽伊璨食品有限公司企业标准

Q/HYC 0001 S—2024

清真食品馅料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030045S-2024
备案日期: 2024年8月13日

云南
备案
备案

2024-08-13 发布

2024-08-14 实施

会泽伊璨食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的清真食品馅料是以粮用豆为主要原料，经漂洗、浸泡、蒸煮、粉碎、配料后添加白砂糖、红糖、植物油等配料，经熬制、添加食品添加剂、冷却、包装等加工工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 2170-2007《食品馅料》的规定制定，其中，铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由会泽伊璨食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛灿。

食品

号: 53

期:

清真食品馅料

1 范围

本标准规定了清真食品馅料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以粮用豆为主要原料，经漂洗、浸泡、蒸煮、粉碎、配料后添加白砂糖、红糖、植物油等配料，经熬制、添加食品添加剂、冷却、包装等加工工艺制成的清真食品馅料。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 产品分类

按所使用的原料不同，分为三类。

3.1 蓉沙类

包括苏麻馅、紫薯馅、香芋馅、白莲蓉、板栗蓉、黑芝麻馅、绿豆沙馅、玫瑰豆沙馅、纯味红豆沙馅。

3.2 冰沙类

包括纯味冰沙馅料、绿豆冰沙馅料、红豆冰沙馅料。

3.3 水果味类

包括荔枝味、水蜜桃味、凤梨味、香橙味、草莓味、葡萄味、蓝莓味、香蕉味、芒果味馅料

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红豆、白芸豆、豌豆：应符合 LS/T 3113 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 麦芽饴糖（饴糖）：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.4 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.5 板栗：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.7 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.8 紫薯粉：应符合 NY/T 2984 的规定。

4.1.9 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

- 4.1.10 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有该产品的香味，无其他不良气味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
水份，%	≤ 45	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计)，g/100g	≤ 60	GB 5009.8
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：^a适用于配料中添加油脂的馅料。

4.4 污染物限量

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

4.5 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。
- 4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.9 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规定的方法检验。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于25kg，随机抽样至少2kg（至少4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。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每半年至少进行一次；当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 投产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次形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。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目按照相关规定执行。判定规则。

5.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格；微生物指标若有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标识标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应国家相关食品包装材料安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有异味、有污染、有腐蚀性的货物混装、混运；运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。防止挤压，装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒有害物质混贮，堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品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》。

会泽伊璨食品有限公司
备案单位（盖章）
2024年08月12日

毛灿
备案单位主要负责人（签字）
2024年08月12日