

Q/YFH

云南云坊卉食品开发有限责任公司企业标准

Q/YFH 0003 S—2024

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: 53010311 S-2024

备案日期: 2024 年 07 月 01 日

2024-07-01 发布

2024-07-03 实施

云南云坊卉食品开发有限责任公司
发 布

前 言

我公司生产的糕点是以小麦粉、荞麦粉、杂粮粉、天麻、黄精、茯苓、火腿(火腿、宣威火腿)等的几种为主要原料,添加食糖、食用油脂(食用植物油、食用动物油脂)、蛋及与蛋制品、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、淀粉糖、豆沙、食品馅料、饮用水、食品添加剂等几种为辅料,经和面、制馅(或不制馅)、包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成。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。

本标准由云南云坊卉食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:王玉艳、郭咏松。

省食品安

号:530

日期:

糕 点

1 范围

本标准规定了糕点的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、杂粮粉、天麻、黄精、茯苓、火腿(火腿、宣威火腿)等的几种为主要原料,添加食糖、食用油脂(食用植物油、食用动物油脂)、蛋及与蛋制品、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、淀粉糖、豆沙、食品馅料、饮用水、食品添加剂等几种为辅料,经和面、制馅(或不制馅)、包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的糕点。

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 产品分类

根据使用原辅料的不同分为:天麻饼、天麻火腿饼、茯苓饼、茯苓火腿饼、黄精饼、黄精火腿饼等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 火腿:应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.2 宣威火腿:应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.3 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用动物油脂:应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.5 食糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 坚果及籽类食品:应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 淀粉糖:应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.8 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 豆沙及食品馅料:应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.10 蛋及与蛋制品:应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 小麦粉、杂粮粉、天麻、黄精、茯苓、蔬菜制品、麦芽糖、食用花卉、水果制品等:应选用洁净、无污染、无霉变的产品,并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.13 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。

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
形 态	外形圆整、底部平整；含馅产品无露馅。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
色 泽	具有相应品种固有的色泽。	
组 织	饼皮厚薄基本均匀，饼馅无夹生、无大空隙。	
滋味与口感	有各品种应有的口味，无异味。	
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	指 标	检验方法
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
水分/ (g/100g)	≤ 42.0	GB 5009.3

4.4 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

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原辅料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样,抽样基数不得少于20kg,抽样数量不低于2kg(不少于8个独立包装),将样品分成2份,1份用于检验,1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 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) 产品投入批量生产时;
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,若微生物指标有任一项不合格,则判定该批次产品为不合格产品,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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,包装封口应严密,不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放,不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

印章
日

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》。



备案单位（盖章）

2024 年 06 月 12 日

王艳

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 06 月 12 日