

Q/DYK

滇越（昆明）食品有限公司企业标准

Q/DYK 0001 S—2024

热加工糕点

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010464S-2024

备案日期: 2024 年 11 月 05 日

2024-11-05 发布

2024-11-07 实施

滇越（昆明）食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的热加工糕点，是以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加（或不添加）食糖、油脂及油脂制品、牛奶、牛奶蛋白、乳粉、乳清粉、植脂末、葡萄糖浆、食用葡萄糖、饮用水、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉、鸡蛋、鹅蛋等禽蛋及其制品、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花等可食用花卉、葡萄干、苹果、菠萝、雪梨、柠檬、桑椹、蓝莓等水果及制品、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、花生、核桃、葵花籽仁、南瓜子仁等坚果及籽类、醪糟（发酵酒）、畜禽肉及制品（火腿、腌腊肉、牛干巴、酱卤肉）、水产制品、可食用菌、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根、蜂蜜、燕窝、魔芋、麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品加工用酵母、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、调制（调粉或调浆或和面）、发酵（或不发酵）、包馅（或不包馅）、成型、热加工熟制，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面，或内部）添加其他配料（如果糖浆、果蔬酱、豆沙、奶油、糖果、坚果等）、包装等工艺制成。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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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。

本标准由滇越（昆明）食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张汝圆。

热加工糕点

1 范围

本标准规定了热加工糕点的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加（或不添加）食糖、油脂及油脂制品、牛奶、牛奶蛋白、乳粉、乳清粉、植脂末、葡萄糖浆、食用葡萄糖、饮用水、红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉、鸡蛋、鹅蛋等禽蛋及其制品、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花等可食用花卉、葡萄干、苹果、菠萝、雪梨、柠檬、桑椹、蓝莓等水果及制品、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、花生、核桃、葵花籽仁、南瓜子仁等坚果及籽类、醪糟（发酵酒）、畜禽肉及制品（火腿、腌腊肉、牛干巴、酱卤肉）、水产制品、可食用菌、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根、蜂蜜、燕窝、魔芋、麦芽糊精、奶油粉末、食用盐、食品加工用酵母、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、调制（调粉或调浆或和面）、发酵（或不发酵）、包馅（或不包馅）、成型、热加工熟制，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面，或内部）添加其他配料（如果糖浆、果蔬酱、豆沙、奶油、糖果、坚果等）、包装等工艺制成的热加工糕点。

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 产品分类

3.1 根据加工工艺的不同分为：烘烤类热加工糕点、油炸类热加工糕点、含馅料类热加工糕点、不含馅料类热加工糕点等。

3.2 根据产品使用的原料和加工形态的不同分为：酥皮鲜花饼、软皮鲜花饼、荞麦鲜花饼、鲜花火腿饼、天麻鲜花饼、云腿天麻鲜花饼、普洱茶饼、三七须根鲜花饼、石斛鲜花饼等各种风味的热加工糕点。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 糙米、黑米、红米、紫米、糯米、青稞、黄小米、玉米、大麦、燕麦、荞麦、黑麦、高粱、黍米（或大黄米、糜子）、薏苡仁、红豆、白芸豆、白扁豆、黑豆、赤小豆等杂粮谷物或其他淀粉质类：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。
- 4.1.6 食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.7 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.8 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.9 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.10 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.11 蛋黄粉、禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.12 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.13 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.14 奶油及奶油产品：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.15 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.16 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.17 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.18 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、葵花籽仁、南瓜子仁、花生、杏仁干、核桃仁等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.19 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.20 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.21 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.22 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.23 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.24 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.25 芝士粉：应符合 GB 25192 的规定。
- 4.1.26 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.27 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.28 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.29 糖果：应符合 GB 17399 的规定。
- 4.1.30 巧克力、代可可脂巧克力及其制品：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.31 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.32 肉类及肉制品：应符合 GB 2726 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.33 火腿：应符合 SB/T 10004 或 GB/T 18357 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.34 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.35 果蔬馅料、豆沙等食品馅料：应符合 GB/T 21270 或相关标准的规定。
- 4.1.36 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.37 醪糟（发酵酒）：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.38 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.39 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.40 红茶粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花等可食用花卉、葡萄干、苹果、菠萝、雪梨、柠檬、桑椹、蓝莓等水果及制品、天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛

根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、燕窝、魔芋等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.41 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
色 泽	具有其相应产品原辅料加工后应有的色泽，色泽均匀。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应产品原辅料加工后固有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品原辅料产品加工后应有的组织形态，含馅类产品馅料不外露。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水 分, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品检测。		

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

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 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.10 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25kg，随机抽样至少2kg（至少8个独立包装）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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) 出厂检验结果与上一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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，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 及相关规定。

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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

章

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10月28日

张沁园

备案单位主要负责人 (签字)

2024年10月28日