

Q/KYF

昆明雅福食品有限公司企业标准

Q/KYF 0001 S—2024

冷加工糕点

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010423 S-2024
备案日期: 2024 年 10 月 09 日

2024 - 10 - 09 发布

2024 - 10 - 11 实施

昆明雅福食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷加工糕点是以烘烤类面包、面饼为主要原料，添加或不添加熟肉制品（鸡肉、火腿片、牛肉、猪肉、培根、肉松等）、熟制水产品（虾仁、金枪鱼肉、三文鱼肉等）、蛋制品（白煮蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋）、水果类（草莓、猕猴桃、蜜瓜、芒果、蓝莓、青提、橙子、樱桃、红提等）、蔬菜类（生菜、西红柿、青红椒、黄瓜、西蓝花等）、人造黄油、酱类（沙拉酱、芥末酱、蛋黄酱、花生酱、番茄调味酱等）、奶油、玉米粒、调味品（胡椒粉、食用盐等）、白砂糖、起酥油、人造奶油、芝麻、食品添加剂等辅料，通过切口或不切口，添加或不添加煎炸的鸡脯肉、沙拉酱、新鲜蔬菜水果等辅料，经冷加工工艺、熟制或不熟制、分切、拼配组合、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、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。

本标准由昆明雅福食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭建光。

省食品

号: 5

日期:

冷加工糕点

1 范围

本标准规定了冷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。

本标准适用于以烘烤类面包、面饼为主要原料，添加或不添加熟肉制品（鸡肉、火腿片、牛肉、猪肉、培根、肉松等）、熟制水产品（虾仁、金枪鱼肉、三文鱼肉等）、蛋制品（白煮蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋）、水果类（草莓、猕猴桃、蜜瓜、芒果、蓝莓、青提、橙子、樱桃、红提等）、蔬菜类（生菜、西红柿、青红椒、黄瓜、西蓝花等）、人造黄油、酱类（沙拉酱、芥末酱、蛋黄酱、花生酱、番茄调味酱等）、奶油、玉米粒、调味品（胡椒粉、食用盐等）、白砂糖、起酥油、人造奶油、芝麻、食品添加剂等辅料，通过切口或不切口，添加或不添加煎炸的鸡脯肉、沙拉酱、新鲜蔬菜水果等辅料，经冷加工工艺、熟制或不熟制、分切、拼配组合、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 产品分类

按产品所用的原辅料及加工工艺的不同分为：三明治、汉堡。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 面包、面饼：应符合 GB 7099 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 4.1.5 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.6 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.7 火腿片：应符合 GB/T 20711 的规定。
- 4.1.8 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.9 猪肉：应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.1.10 培根：应符合 GB/T 23492 的规定。
- 4.1.11 肉松：应符合 GB/T 23968 的规定。
- 4.1.12 虾仁、金枪鱼肉、三文鱼：应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.13 白煮蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋：应符合 GB 2749 的规定。

- 4.1.14 草莓、猕猴桃、蜜瓜、芒果、蓝莓、青提、橙子、樱桃、红提：应新鲜清洁、无腐烂变质、无霉变，应符合相关食品标准及有关规定。
- 4.1.15 生菜、西红柿、青红椒、黄瓜、西蓝花：应新鲜清洁、无腐烂变质、无霉变，应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.16 人造奶油：应符合 LS/T 3217 的规定。
- 4.1.17 沙拉酱、芥末酱、蛋黄酱、花生酱、番茄调味酱：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.19 胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.20 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.21 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
	三明治	汉 堡	
外 观	面包胚为乳白色或者淡黄色，各种辅料具有其应有的色泽，无烤焦现象。	面包呈金黄色至淡棕色，各种辅料具有其应有的色泽，无烤焦现象。	取适量样品，置于—清洁、干燥、透明的玻璃器皿中，目测其外观、色泽和杂质、鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色 泽	具有该品种应有的色泽。	具有该品种应有的色泽。	
滋味及气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味。	具有该品种应有的滋味与气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	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
水分, g/100g ≤	75	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

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 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定 。

4.7.2 致病菌限量应符合表 4 的规定 。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方 ^a 案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ，CFU/g	5	0	100	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^e ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
^b 仅适用于含肉制品、乳制品、即食果蔬制品的产品。					
^c 仅适用于即食生制动物性水产制品。					
^d 仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品、即食果蔬制品的产品。					
^e 仅适用于含即食生制动物性水产制品、水产调味品的产品。					

4.8 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。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不低于于25kg，抽样样品不少于2kg(至少6个独立包装)，将样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

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。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、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，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；其余指标有不合格时，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

产品包装材料和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。

6.3 运输

产品应使用0~10℃冷藏车运输，运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于0~10℃的专用冷藏库内、冷藏库应清洁、卫生，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。



2024年9月7日

郭建光

备案单位主要负责人 (签字)

2024年9月7日