

Q/DYJ

大理杨记乳扇食品有限公司企业标准

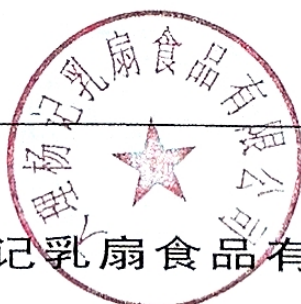
Q/DYJ 0001 S—2025

乳扇沙琪玛

2025-08-18 发布

2025-08-20 实施

大理杨记乳扇食品有限公司 发布



前 言

我厂生产的乳扇沙琪玛是以乳扇为主要原料，加入白砂糖（或海藻糖等）、麦芽糖、蜂蜜、食用油，增添（或不增添）小麦粉、鸡蛋，添加（或不添加）干制水果、干制坚果、重瓣红玫瑰等辅料，经熬制、压片或不压片、切条、油炸、过筛、拌糖浆、成型、切块、冷却、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和促裁的依据。

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，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理杨记乳扇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董威。

乳扇沙琪玛

1 范围

本标准规定了乳扇沙琪玛的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以乳扇为主要原料,加入白砂糖(或海藻糖等)、麦芽糖、蜂蜜、食用油,增添(或不增添)小麦粉、鸡蛋,添加(或不添加)干制水果、干制坚果、重瓣红玫瑰等辅料,经熬制、压片或不压片、切条、油炸、过筛、拌糖浆、成型、切块、冷却、包装等工艺制成的乳扇沙琪玛。

2 规范性引用文件

本标准中所引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 乳扇:应符合 DBS53/010 的规定。
 3.1.2 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。
 3.1.3 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
 3.1.4 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。
 3.1.5 食用油:应符合 GB 2716 和 GB 10146 的规定。
 3.1.6 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。
 3.1.7 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。
 3.1.8 麦芽糖:应符合 GB/T 20883 的规定。
 3.1.9 干制水果、干制坚果、重瓣红玫瑰:应符合相应食品安全标准和有关规定。
 3.1.10 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.11 其他原辅料:应符合相应食品安全标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	具有本产品应有的组织形态	取适量样品置于清洁的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有该品种特有的色泽	
滋味和气味	具有该品种应有的滋味、气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 ≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	5.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g ≤	42.0	GB 5009.6
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≤	40.0	GB 5009.8
酸价 (以脂肪计) mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物指标

应符合 GB 7099 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, 并按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

3.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，其余项目若有任意一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风的仓库内，严防受热和太阳曝晒，不得与有毒有害物品混贮。产品贮存时不得与潮湿地面接触，应离地、离墙。

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。

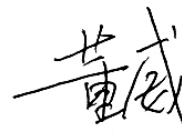
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

大理杨记乳扇食品有限公司

备案单位（盖章）

2025年08月18日

 董威

备案单位主要负责人（签字）

2025年08月18日