

Q/DYX

滇园优选食品（云南）有限公司企业标准

Q/DYX 0006 S—2025

烘烤类糕点（云腿风味饼）

2025 - 09 - 26 发布

2025 - 09 - 28 实施

滇园优选食品（云南）有限公司

发布



前 言

我公司生产的烘烤类糕点(云腿风味饼)是以小麦粉(添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类等)、食糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油、食用植物油等其中一种或几种为主要原料制成饼皮,并配以各类馅料(以云腿为主要原料,添加或不添加水果干制品、坚果干制品、可食用花卉、咸蛋黄、食用菌等其中一种或几种为辅料),经混合(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。

本标准由滇园优选食品(云南)有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:陈杰刚。



烘烤类糕点（云腿风味饼）

1 范围

本标准规定了烘烤类糕点(云腿风味饼)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（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类等）、食糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油、食用植物油等其中一种或几种为主要原料制成饼皮,并配以各类馅料(以云腿为主要原料,添加或不添加水果干制品、坚果干制品、可食用花卉、咸蛋黄、食用菌等其中一种或几种为辅料),经混合(包馅)、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的烘烤类糕点(云腿风味饼)。

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 包馅类:云腿小饼、云腿小白饼、云腿小红饼、云腿大饼等。

3.2 混合类:云腿酥饼等。

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 玉米粉:应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.3 食糖:应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。

4.1.5 麦芽糖:应符合 GB/T 20882.5 的规定。

4.1.6 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.8 食用猪油:应符合 GB 10146 的规定。

4.1.9 夏威夷果、核桃、腰果、瓜子、碧根果、巴旦木等坚果干制品:应符合 GB 19300 的规定。

4.1.10 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.11 食用菌:应符合 GB 7096 的规定。

4.1.12 云腿:应符合 GB/T 18357 的规定。



4.1.13 可食用花卉、咸蛋黄、荞麦粉、豆粉类、薯粉类、水果干制品、蔬菜及其制品等辅料：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.15 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	具有相应产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应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	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	35.0	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 ≤	5.0	GB 5009.229
脂肪, g/100g ≤	35.0	GB 5009.6
总糖(以蔗糖计), g/100g ≤	40.0	GB 5009.8

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 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20Kg，抽样数量为2Kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

5.4 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，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，封口严密，包装牢固。

6.3 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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

滇园优选食品（云南）有限公司

备案单位（盖章）

2015年09月26日

陈杰刚

备案单位主要负责人（签字）

2015年09月26日