

Q/YLA

云南绿 A 生物工程有限公司企业标准

Q/YLA 0011 S—2020

烘烤类糕点（鲜花饼）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010101 S-2020

备案日期: 2020年05月21日

2020 - 04 - 23 发布

2020 - 05 - 21 实施

云南绿 A 生物工程有限公司 发布

前 言

我公司生产的烘烤类糕点（鲜花饼）是以小麦粉、白砂糖、猪油、蜂蜜、重瓣红玫瑰、螺旋藻、食品添加剂等为原料，经和面、制馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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》、DBS 53/019-2014《鲜花饼》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YLA 0011 S-2017《螺旋藻鲜花饼》。

本标准由云南绿A生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准同时适用于云南绿A生物产业园有限公司。

本标准主要起草人：王琳、余绍蕾，杜伟春，鸭乔。

烘烤类糕点（鲜花饼）

1 范围

本标准规定了烘烤类糕点（鲜花饼）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、猪油、蜂蜜、重瓣红玫瑰、螺旋藻、食品添加剂等为原料，经和面、制馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制作而成的鲜花饼。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 小麦粉：应符合 GB 1355 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 3.1.3 猪油：应符合 GB 10146 的要求。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 3.1.5 螺旋藻：应符合 DB 53/186 的要求。
- 3.1.6 重瓣红玫瑰：应无虫蛀、无霉变，并符合相关卫生标准。
- 3.1.7 其它辅料：应符合相应的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的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	外形整齐，无破裂、漏馅塌斜现象，有该品种应有的形态。	取去除包装的样品1份，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮处用目测、鼻嗅、品尝的方法进行。
色泽	表面光滑，饼皮浅黄绿色，馅料褐色。	
组织	饼皮厚薄均匀，无脱壳，无大空隙，无夹生。	
滋味与口感	具有玫瑰香味，香甜适口。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合DBS 53/019的规定。

食品安全企业标准
号: 5301 S-
月: 年 月

3.4 污染物限量

应符合GB2762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2 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 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 DBS 53/019 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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，按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 8957 中式糕点的要求。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于25kg，抽取4个独立包装的样品（总质量不少于2kg），分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证得产品方可出厂，检验项目为：感官要求、净含量、水分、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

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

- a) 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) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 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

检验结果中若微生物指标有一项不合格,则判定该批产品不合格,其余项目若有任一项不合格,可用留样进行复检,以复检结果为准。。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应国家相关标准规定。封口严密,包装牢固。

备案章

5.3 运输

运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥,无其它污染物;运输过程中,必须遮盖,防雨防晒,严禁与有毒有害和有异味的物品混运。

5.4 贮存

成品不得露天堆放,堆放必须有垫板,离地、离墙堆放;仓库必须清洁、干燥、通风、无鼠虫害;不得与有毒有害、腐败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。

备案单位承诺书

本食品安全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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



2020年4月20日

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Liu Xing", written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月20日