

Q/YSH

云南晟和食品有限公司企业标准

Q/YSH 0001 S—2020

代替 Q/YSH 0001 S-2017

食品馅料（其他）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010170S-2020
备案日期: 2020年03月04日

云南省食品

备案号: 53010170S-2020

备案日期: 2020年03月04日

2020 - 08 - 25 发布

2020 - 09 - 04 实施

云南晟和食品有限公司

发布

前 言

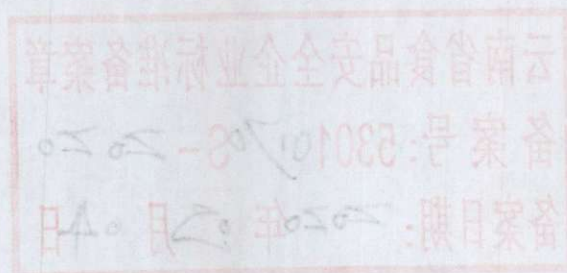
我公司生产的食品馅料（其他）是以白砂糖、冰糖、麦芽糖、饮用水为主要原料，经熬煮、过滤、冷却、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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》等制定，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。

本标准由云南晟和食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YSH 0001 S-2017《月饼用糖浆》。

本标准主要起草人：赵刚、杨京。



食品馅料（其他）

1 范围

本标准规定了食品馅料（其他）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、冰糖、麦芽糖、饮用水为主要原料，经熬煮、过滤、冷却、包装等工艺加工而成的食品馅料（其他）。

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 白砂糖、冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 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。

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
组织形态	呈粘稠状的液体	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其该产品应有的滋味和气味、无异味	
色 泽	具有其该产品应有的正常色泽	
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
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≥ 70	GB 5009.8

安全企业标准备案

301 S-

年 月

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2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 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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中规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料及表面用挂浆的规定。

3.8 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

按照《糕点生产许可证审查细则》八、抽样方法抽样。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、总糖、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每年检验2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：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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何一项不合格,判定该批产品为不合格品,不得复检。其余指标如有不合格项时,允许用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

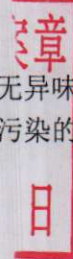
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内;产品应离地、离墙堆放,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



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《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）

2020年 8月 17日

备案单位主要负责人（签字）

2020年 8月 17日