

# Q/GMX

## 昆明桂美轩食品生产有限公司企业标准

Q/GMX 0002 S—2021

### 热加工糕点

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010687S-2021

备案日期: 2021年12月27日

2021-12-23 发布

2021-12-27 实施

昆明桂美轩食品生产有限公司

发布

# 热加工糕点

## 1 范围

本标准规定了热加工糕点的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉），添加或不添加（天麻粉、灵芝粉、铁皮石斛粉）的其中一种、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油和食用植物油等原料制成饼皮，并配以各类食品馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成的热加工糕点。

## 2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

根据所使用的原材料不同分类：

- a) 肉与肉制品类月饼分为：铁皮石斛云（火）腿月饼、天麻云（火）腿月饼、灵芝云（火）腿月饼等。
- b) 鲜花饼分为：铁皮石斛鲜花饼、天麻鲜花饼、灵芝鲜花饼等。
- c) 其他类分为：铁皮石斛酥饼、天麻酥饼、灵芝酥饼、铁皮石斛云腿酥、天麻云腿酥、灵芝云腿酥等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 铁皮石斛、天麻、灵芝：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 火腿：应符合 GB 2730 或相关产品食品标准及有关规定。
- 4.1.6 其他畜肉类及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2730 或相关产品食品标准及有关规定。
- 4.1.7 禽肉类及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2730 或相关产品食品标准的规定。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.11 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.12 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

## 前 言

我公司生产的热加工糕点是以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉），添加或不添加（天麻粉、灵芝粉、铁皮石斛粉）的其中一种、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油和食用植物油等原料制成饼皮，并配以各类食品馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、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》、DBS 53/002-2015《云南省食品安全地方标准 滇式月饼》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准由昆明桂美轩食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：严祖荣、陈静、陈志。

省食  
号：  
日期：

- 4.1.14 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.15 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 荞麦粉、果仁、豆类、水果及其制品、蔬菜及其制品、重瓣红玫瑰等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 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
组织形态	外型完整、丰满、表面可略鼓，底部平整，不收缩，不凹底、不破裂，无凹缩、无塌斜、无漏馅现象。	取样品一份，去除包装，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应产品类型固有的色泽，色泽均匀，有光泽，无污染现象。	
滋味与气味	具有相应产品类型固有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 理化指

4.3.1 肉与肉制品类、其他类理化指标应符合表 2 的规定。

表2 肉与肉制品类、其他类理化指标

项 目	指 标			检验方法
	肉与肉制品类		其他类	
	云(火)腿类	其他肉与肉制品类		
干燥失重, g/100g	≤	25.0		GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0	—	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	45.0		GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	30.0		GB 5009.6
馅料含量 <sup>a</sup> , g/100g	≥	40.0		DBS 53/002
火腿丁含量(仅限火腿月饼火腿丁), g/100g	≥	11.0	—	DBS 53/003
火腿丁含量(仅限火腿果蔬食用花卉类月饼), g/100g	≥	7.0	—	
酸价(以脂肪计) KOH), mg/g	≤	5 <sup>b</sup>	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227

<sup>a</sup> 仅限于含馅类检验。 <sup>b</sup> 仅限于饼皮检验。

4.3.2 鲜花饼类理化指标应符合表 3 的规定。

表3 鲜花饼类理化指标

项 目	指 标			检验方法
	含肉类		非含肉类	
	云(火)腿类	其他肉与肉制品类		
干燥失重, g/100g	≤	35.0		GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤	25.0		GB 5009.8
粗脂肪, g/100g	≤	30.0		GB 5009.6
馅料含量, g/100g	≥	40.0		DBS 53/002
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5 <sup>a</sup>	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227

<sup>a</sup> 仅限于饼皮检验。

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 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 4 的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 DBS 53/002 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 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。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957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 抽检

从每批产品抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于4个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按相关规定执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格，不得复检；其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，产品销售包装上应标明热加工，并标注“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应洁净、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、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。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。

## 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》。



李祖荣

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日

年 月 日