

Q/YNY

云南南有嘉食食品有限公司企业标准

Q/YNY 0002 S—2021

阿胶糕

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070034S-2021
备案日期: 2021年06月24日

云南省
备案
备案日

2021-06-24 发布

2021-06-30 实施

云南南有嘉食食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的阿胶糕是以阿胶为主要原料，经挑选、酒泡、熬煮，添加红糖、红枣、核桃、桂圆干、芝麻等，经搅拌、成型、切块、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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》、微生物参照GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南南有嘉食食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：莫显珊、方吉。

品安全
: 5307
|:

阿胶糕

1 范围

本标准规定了阿胶糕技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以阿胶为主要原料，经挑选、酒泡、熬煮，添加红糖、红枣、核桃、桂圆干、芝麻等，经搅拌、成型、切块、包装等工艺加工而成的阿胶糕。

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 原辅材料要求

3.1.1 阿胶、桂圆干：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 酒：应符合 GB 2757 和 GB 2758 的规定。

3.1.3 红糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.5 核桃、芝麻：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 其他辅料：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
形 态	具有该品种应有的形态	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	具有该品种应有的色泽	
气味及滋味	具有该品种固有的气味和滋味，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。

企业标准
S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3

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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

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200个最小包装，抽样数量不少于20个最小包装，重量不低于2kg，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。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、大肠菌群。

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：

注册备案章

月 日

- 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，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，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 销售包装的食品标签标识应符合 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、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品同处贮存。产品应离地、离墙堆放，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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

云南南有嘉食食品有限公司

莫显珊

备案单位（盖章）：

备案单位主要负责人（签字）：

2021年6月24日

2021年6月24日

