

Q/HYS

红河州辉缘食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002 S—2021

包子

云南省食品
备案号:53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53250072 S-2021
备案日期:2021年12月27日

2021-12-27 发布

2021-12-31 实施

红河州辉缘食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的包子是以面粉为主要原料添加或不添加食糖、芝麻、猪油制皮，以蔬菜、水果、食用菌、畜禽肉、食糖、芝麻、果仁、豆沙、可食用花卉、猪油、香辛料、食用盐、味精、鸡精调味料中一种或几种制馅，经制皮、制馅、发酵、包馅、熟制、冷却、包装、冷冻等工艺制成。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》和GB19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河州辉缘食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张行、康潇云。

包子

1 范围

本标准规定了包子的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以面粉为主要原料添加或不添加食糖、芝麻、猪油制皮，以蔬菜、水果、食用菌、畜禽肉、食糖、芝麻、果仁、豆沙、可食用花卉、猪油、香辛料、食用盐、味精、调味料中一种或几种制馅，经制皮、制馅、发酵、包馅、熟制、冷却、包装、冷冻等工艺制成的包子。

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 面粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.2 食糖：应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.3 猪油：应符合 GB/T8937 的规定。
- 3.1.4 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 3.1.5 畜禽肉：应符合 GB2707 的规定。
- 3.1.6 食用菌：应符合 GB7096 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB2721 的规定。
- 3.1.9 鸡精调味料：SB/T10371 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB2720 的规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 蔬菜、水果、果仁、豆沙、可食用花卉：应干净卫生并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.13 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

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	具有该产品应有的组织形态	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、加热后口尝
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，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。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	≤	55.0	GB5009.3
馅料含量, %	≥	15.0	GB/T23780
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB5009.227

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的要求。

表3 污染物限量

项目		指标	检验方法
铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4	GB5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB19295 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，并按JJF 1017规定的方法测定。

3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 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

以同一批原料、同一工艺所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200个最小包装，抽样数量为12个最小包装（不得少于4kg），抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经本单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。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) 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) 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，微生物指标有任意一项不合格时，判该批产品为不合格。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 产品包装标签、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

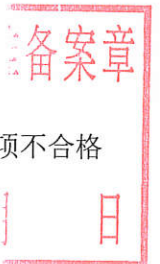
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

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。运输箱内温度必须保持-15℃以下；装载产品前应将箱内温度预冷到-10℃以下；产品装卸或进出冷藏库要迅速。

5.4 贮存

原料库应有防蝇、防鼠、防尘、防虫设施；产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。成品冷藏库的温度应保持-18℃或更低。



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）

2021 年 12 月 24 日

张行

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 24 日

