

Q/LWS

泸西县五三糕点有限公司企业标准

Q/LWS 0003 S—2021

食品馅料（月饼用糖浆）

云南省食
备案号：
备案日期：

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：53250044S—2021
备案日期：2021年9月16日

2021-09-16 发布

2021-09-25 实施

泸西县五三糕点有限公司

发布

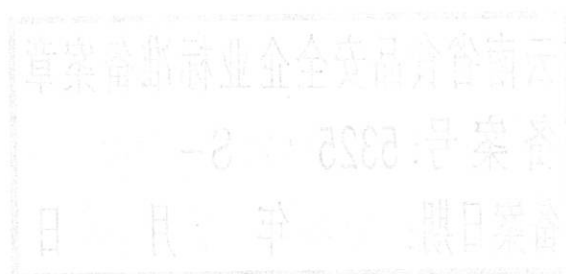
前 言

我公司生产的食品馅料（月饼用糖浆）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》的规定，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》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。

本标准由泸西县五三糕点有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张学明。



食品馅料（月饼用糖浆）

1 范围

本标准规定了食品馅料（月饼用糖浆）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（月饼用糖浆）。

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白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味。	
色 泽	具有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
水分, g/100g $\leq$	25.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g $\geq$	70	GB 5009.8

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 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 GB 14880 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

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于8个独立包装）。将样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

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：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上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，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标若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、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，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。

备案章

日

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》。

备案单位（盖章）



2021年 9月 11日

张学明

备案单位主要负责人（签字）

2021年 9月 11日

附錄



11 / 12

11 / 12