

Q/PXD

云南品香豆制品有限责任公司企业标准

Q/PXD 0001S—2020

豆渣糕点

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030035S-2020
备案日期: 2020年04月27日

2020 - 04-25 发布

2020 - 04-27 实施

云南品香豆制品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的豆渣糕点制品是以小麦粉添加豆渣粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）为主要原料,添加面粉、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用菌、鸡蛋、食品添加剂、食用动物油脂和食用植物油等的一种或几种,经调制、发酵或不发酵、成型（含馅料或不含馅料）、醒发或不醒发、熟制或不完全熟制等工序制成，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的豆渣糕点。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》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据《糕点生产许可证审查细则（2006版）》及根据产品实际制定。

本标准由云南品香豆制品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵红梅。

省食
品
号
日期

豆渣糕点

1 范围

本标准规定了豆渣糕点的产品分类、技术要求、检验规则、标识、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉添加豆渣粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）为主要原料,添加面粉、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用菌、鸡蛋、食品添加剂、食用动物油脂和食用植物油等的一种或几种,经调制、发酵或不发酵、成型（含馅料或不含馅料）、醒发或不醒发、熟制或不完全熟制等工序制成,以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的豆渣糕点。

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 产品分类

豆渣糕点按工艺不同分为烘烤类豆渣糕点、油炸类豆渣糕点、其他类豆渣糕点。

3.1 烘烤类豆渣糕点

以小麦粉添加豆渣粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）为原料,添加面粉、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用菌、鸡蛋、食品添加剂、食用动物油脂和食用植物油等的一种或几种,添加或不添加其他原辅料,经调制、发酵或不发酵、成型（含馅料或不含馅料）、醒发或不醒发、烘烤、冷却、包装等工序制成,以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加糖浆、芝麻、奶油、蛋白、可可、果酱等的豆渣糕点。如：豆渣粉月饼、豆渣粉蛋糕、豆渣粉面包、豆渣粉酥饼等。

3.2 油炸类豆渣糕点

以小麦粉添加豆渣粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）为原料,添加面粉、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用菌、食品添加剂、食用动物油脂和食用植物油等的一种或几种,添加或不添加其他原辅料,经调制、发酵或不发酵、成型、醒发或不醒发、油炸、冷却、包装等工序制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加糖浆、芝麻、奶油、蛋白、可可、果酱等的豆渣糕点。如：豆渣粉麻花等。

3.3 其他类豆渣糕点

以小麦粉添加豆渣粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）为原料,添加面粉、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食用菌、食品添加剂、食用动物油脂和食用植物油等的一种或几种为,添加或不添加其他原辅料,经调制、发酵或不发酵、成型（含馅料或不含馅料）、醒发或不醒发、蒸或煮、冷却、包装、或速冻或不速冻等工序制成的豆渣糕点。如：油炸面制品（豆渣粉油条、豆渣粉油饼）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 豆渣粉：符合相关食品标准和要求。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.8 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

- 4.2.1 烘烤类豆渣糕点应符合表 1 规定。

表1 烘烤类豆渣糕点感官要求

项目	要 求
形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征
色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征
组织	无不规则大空洞。无糖粒，无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

- 4.2.2 油炸类豆渣糕点应符合表 2 规定

表2 油炸类豆渣糕点感官要求

项目	要 求
形态	外形整齐，表面油润，挂浆类除特殊要求外不应返砂，炸酥类层次分明，具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀，挂浆类有光泽，具有该品种应有的色泽特征
组织	组织疏松，无糖粒，不干心，不夹生，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

- 4.2.3 其他类豆渣糕点应符合表 3 规定

表3 其他类豆渣感官要求

项目	要 求
形态	外形整齐，表面细腻，具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征
组织	组织疏松，无糖粒，不松散，不掉渣，无粉块，有弹性，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表4的规定

表4 理化指标

项目		指标			检验方法
		烘烤类	油炸类	其他类	
干燥失重/（%）	≤	42.0	24.0	44.0	GB 5009.3
粗脂肪/（%）	≤	34.0	42.0	17.0	GB 5009.6
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≤	40.0	40.0	-	GB 5009.8
馅料含量/（g/100g）	≥	40.0	-	-	GB/T 23780

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，酸价和过氧化值应符合 GB 7099 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 5 的要求。

表5 污染物限量

项目		指标			检验方法
		烘烤类	油炸类	其他类	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

5.2 抽样

从生产厂成品库内随机抽取，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个独立包装），将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。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。

5.4 型式检验

型式检验每年至少进行一次，型式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) 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；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

6 标识、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风良好、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

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》。

云南品香豆制品有限责任公司

备案单位（盖章）

2020年2月10日

赵红梅

备案单位主要负责人（签字）

2020年2月10日