

Q/GYA

广南亿安食品有限公司企业标准

Q/GYA 0004 S—2020

三七花、茎叶饼干

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260029S-2020
备案日期: 2020年9月1日

云南省
备案
备案日

2020-08-08 发布

2020-09-01 实施

广南亿安食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的三七花、茎叶饼干是以小麦粉为主要原料，添加一种或几种三七花、茎叶、白沙糖、油脂、添加或不添加乳制品经冷粉工艺调粉，采用挤注成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成。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》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》、GB/T 20980-2007《饼干》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由广南亿安食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：卫建立、田浩、刘秀薇、蹇霖、梅林。

本标准首次发布

品安

532

:

三七花、茎叶饼干

1 范围

本标准规定了三七花、茎叶饼干的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以小麦粉、为主要原料，添加一种或几种三七花、茎叶、白沙糖、油脂、添加或不添加乳制品经冷粉工艺调粉，采用挤注成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的三七花、茎叶饼干。

2 规范性引用文件

下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 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 乳制品：应符合 NY/T 657 的规定。
- 3.1.7 三七花：应符合 DBS53/ 023-2017 的规定。
- 3.1.8 三七茎叶：应符合 DBS53/ 024-2017 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的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的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
形态	外形完整，花纹或波纹清楚，大小基本均匀，饼体摊散适度，无连边	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
色泽	呈现产品应有的色泽，色泽基本均匀	
滋味与口感	具有该产品特有的气味，无异味，口感疏松或松软	
组织	断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标准备案
S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH),mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
碱度(以碳酸钠计), %	≤ 0.4	GB/T 20980
人参皂苷 Rb ₃ , g/100g	≥ 0.02	DBS53/ 023 或 DBS53/ 024
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		

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 7100 的规定。
- 3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂的使用应符合GB2760的规

3.7 食品营养强化剂的使用

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。

3.9 每日推荐食用量和不适宜人群

每日推荐使用量为50g。婴幼儿、孕妇、哺乳期不宜食用。

3.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按照JJF 1070规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于200个独立包装，抽样样品不得少于20个包装（净含量不少于2kg）。样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附有产品质量检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标有一项不合格时，则判定为不合格，其他指标有任一项不合格时，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、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、干燥、运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。