

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》。

云南省玉溪市芝麻片厂

备案单位（盖章）

2021 年 8 月 2 日

何建涛

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 8 月 2 日

Q/YZM

云南省玉溪市芝麻片厂企业标准

Q/YZM 0002 S—2021

代替 Q/ YZM 0002 S-2018

云南省
备案号
备案日期

豆末糖

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53040066S-2021

备案日期: 2021 年 8 月 16 日

2021 - 08 - 11 发布

2021 - 08 - 16 实施

云南省玉溪市芝麻片厂

发布

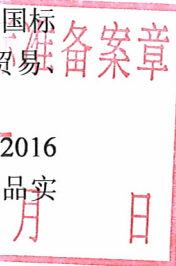
前 言

本厂生产的豆末糖，是以麦芽糖、大豆粉、白砂糖、食用植物油、胚芽粉、花生、芝麻、人造奶油为原料，经熬糖、拉白、包末、配料、折叠、成型、切分、冷却、包装而成。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》的规定，特制订本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易仲裁的依据。

本标准的安全指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》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。

本标准由云南省玉溪市芝麻片厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何建涛



豆末糖

1 范围

本标准规定了豆末糖的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以麦芽糖、大豆粉、白砂糖、食用植物油、胚芽粉、花生、芝麻、人造奶油为原料，经熬糖、拉白、包末、配料、折叠、成型、切分、冷却、包装而成的豆末糖。

食品安全企业
5304 S
年

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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

产品根据加入的原辅料不同分为：芝麻味、奶油味、巧克力味。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.2 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的要求。
- 4.1.4 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 4.1.10 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
	芝麻味	奶油味	巧克力味	

表 1 (续)

色 泽	豆黄色、有所加原料的颜色	取样品适量一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目视、鼻嗅、口尝。
形 态	条型，酥、松	
滋味与口感	香甜酥脆、有该品种的香味，不粘牙，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
干燥失重, g/100g ≤	6.0	GB 5009.3

4.4 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	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合 GB 17399 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760糖果的规定。

4.9 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的规定测定。

4.10 食品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

以同一批原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于50 kg，随机抽样至少2 kg（至少30个独立包装）。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经企业质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 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。有下列情况之一者，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) 停产半年以上再重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

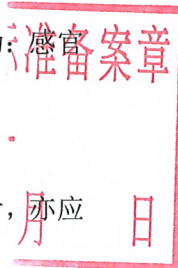
包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、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。

6.4 贮存

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



云南省
备案
备案日期