

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。



2021年8月5日

备案单位主要负责人(签字):

2021年8月5日

Q/JGF

昆明金桂坊饼业有限公司企业标准

Q/JGF 0002 S—2021

冷加工糕点（三明治、汉堡、热狗等）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010363 S-2021

备案日期: 2021 年 08 月 10 日

2021 - 08 - 10 发布

2021 - 08 - 12 实施

昆明金桂坊饼业有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷加工糕点（三明治、汉堡、热狗等）是以小麦粉（添加或不添加紫米粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类）为主要原料，蔬菜（生或熟），熟肉制品（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、贝类、火腿、肉松、烤肠等），鸡蛋（熟制），芝士，各种调味酱料中的一种或几种为馅料，添加或不添加白砂糖、食用植物油、起酥油、黄油、食用盐、水，食品添加剂等辅料，经粉类熟制、包馅、成型、包装等工艺制成。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》、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。

本标准由昆明金桂坊饼业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡金林、田严。

省食品
标准
号: 5
日期:

冷加工糕点（三明治、汉堡、热狗等）

1 范围

本标准规定了冷加工糕点（三明治、汉堡、热狗等）的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉（添加或不添加紫米粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类）为主要原料，蔬菜（生或熟），熟肉制品（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、贝类、火腿、肉松、烤肠等），鸡蛋（熟制），芝士，各种调味酱料中的一种或几种为馅料，添加或不添加白砂糖、食用植物油、起酥油、黄油、食用盐、水，食品添加剂等辅料，经粉类熟制、包馅、成型、包装等工艺制成的冷加工糕点（三明治、汉堡、热狗等）。

2 规范性引用文件

本标准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 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 紫米粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、豆粉类、薯粉类：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.4 火腿：应符合 SB/T 10004 或相关产品食品标准及有关规定。
- 3.1.5 鱼肉、贝类：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.6 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 蔬菜（生或熟）、芝士、各种调味酱料、起酥油、黄油：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有该品种应有的形态特征	取试样于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽和织形态, 检查有无异物, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有该品种应有的色泽特征	
组 织	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	

3.3 理化指标

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
总糖 (以蔗糖计), g/100g ≤	45.0	GB 5009.8
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 糕点的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽检

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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) 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，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格，不得复检；其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。
