

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》。


玉溪市红塔区冬香源蜜饯厂

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2021年8月11日

2021年8月11日

Q/DXY

玉溪市红塔区冬香源蜜饯厂企业标准

Q/DXY 0003 S—2021

代替 Q/ DXY 0003 S-2018

云南省
备案
备案日

糯米条（兰花根）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040074S-2021
备案日期: 2021 年 9 月 29 日

2021 - 09 - 24 发布

2021 - 09 - 29 实施

玉溪市红塔区冬香源蜜饯厂 发布

前 言

我厂生产的糯米条（兰花根），是以糯米、白砂糖、棕榈油（或大豆油）为原料，经原料处理、调粉、成型、油炸、裹上糖粒、冷却、包装而成。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，制定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 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准代替Q/DXY 0003 S-2018《糯米条（兰花根）》。

本标准由玉溪市红塔区冬香源蜜饯厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李光林。

示准备案章

—
月 日



糯米条（兰花根）

1 范围

本标准规定了糯米条（兰花根）技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以糯米、白砂糖、棕榈油（或大豆油）为原料，经原料处理、调粉、成型、油炸、裹上糖粒、冷却、包装而成。

食品安全企业

证：5304

第： 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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 糯米：应符合 LS/T 3240 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.4 棕榈油：应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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	要 求	检验方法
形 态	具有该品种应有的形态特征，表面有糖粒	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
组 织	具有该品种应有的组织特征	
滋味与口感	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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
干燥失重, g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
脂肪, % ≤	42.0	GB 5009.6
总糖, % ≤	48.0	GB/T 23780

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

食品安全企业
号: 5304
期: 年

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

- 3.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。
- 3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760糕点的规定。

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，按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 食品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。

4.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg（至少4个独立包装），样品分成2份。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 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。

4.4 型式检验

型式检验半年进行一次，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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、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 规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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。



