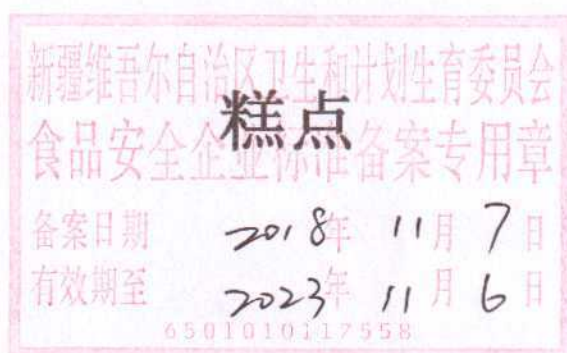


Q/WDST

乌苏市达斯塔尔汗民族食品有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/WDST0002S-2018



2018-08-10 发布

2018-09-10 实施

乌苏市达斯塔尔汗民族食品有限公司发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌苏市达斯塔尔汗民族食品有限公司负责提出。

本标准由乌苏市达斯塔尔汗民族食品有限公司负责起草。

本标准起草人：梁才 王勇 古丽米娜·热恒别克 吴艳 沙吾列·木合买提克力木 夏拉帕提·阿扎提。

本标准批准人：米拉提·塔扎别克。

本标准于2018年8月10日首次发布。



糕点

1 范围

本标准规定了糕点的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉为原料，以食用盐、白砂糖、食用植物油、水等为辅料，经和面、添加辅料、烘焙、包装而制成的糕点。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB2716	食用植物油卫生标准
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB5009.182	食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB5461	食用盐
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB7100	食品安全国家标准 饼干
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB8957	糕点厂卫生规范
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T317	白砂糖
GB/T1355	小麦粉
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



JJF1070

定量包装商品计量检验规则

国家质量检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3.1 产品定义和分类

3.1 蛋糕：以小麦粉为原料，以食用盐、白砂糖、食用植物油、水为辅料，经和面、添加辅料、模具成型、烘焙、包装而制成的蛋糕。

3.2 饼干：以小麦粉为原料，以食用盐、白砂糖、食用植物油、水等为辅料，经和面、添加辅料、压面、烘焙、包装而制成的饼干。

4 技术要求

4.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

4.1.1 小麦粉：符合 GB/T1355 的规定。

4.1.2 白砂糖：符合 GB/T317 的规定。

4.1.3 食盐：符合 GB5461 的规定。

4.1.4 食用植物油：符合 GB2716 的规定。

4.1.5 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的卫生要求：符合 GB8957 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
组织形态	固体，具有产品应有形状
色 泽	具有该品种应有的色泽、无焦、生现象
滋 气 味	具有该品种固有的香甜味，无霉变、哈喇味及其他异味

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 42
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤ 0.4
总砷(以 As 计, mg/kg)	≤ 0.5
铝(以 Al 计, mg/kg)	不得检出
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤ 5.0
备注：农药残留符合 GB2763 的规定，铅指标严于国标。	

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。



表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定均以 CFU/g/表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	100
霉菌 ≤	150（糕点） 50（饼干）			
沙门氏菌	5	0/25g	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

- 5.1 感官：目测、鼻嗅、口尝。
- 5.2 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。
- 5.3 总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。
- 5.4 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 5.5 黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 5.6 铝：按 GB5009.182 规定的方法测定。
- 5.7 过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。
- 5.8 酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定。
- 5.9 菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。
- 5.10 大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。
- 5.11 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定。
- 5.12 致病菌：按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。
- 5.13 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批：同一生产日期和同一班组生产的相同规格、同一等级、同样包装的产品为一批次。
- 6.2 抽样：在同批产品中，样品基数不得少于 200 个包装（或不少于 200kg），随机抽取不少于 2kg（不少于 16 个包装）。将所抽样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。
- 6.3 出厂检验
 - 6.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。
 - 6.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。



6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家相关监督机构提出进行型式检验要求时；

6.4.2 型式检验应为第4章4.3-4.6的所有项目。

6.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标签：符合 GB7718、GB28050 的要求。包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、配料表、生产日期、保质期、净含量、执行标准、生产许可证号、贮藏条件、生产厂名、厂址、联系电话、产地。

7.2 包装：内包装包装袋符合 GB9687 的要求。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

7.3 运输本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒有污染物品混装混运。运输中应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，应有覆盖物，装卸时清搬轻放。包装储运应符合 GB/T191 的要求。

7.4 贮存：不得露天存放，不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风，干燥，常温放置，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上。

7.5 保质期：在常温贮存的条件下，保质期为 3 个月。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	糕点	标准主要起草人	梁才 王勇 古丽米娜·热恒别克 吴艳 沙吾列·木合买提克力木 夏拉帕提·阿扎提
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》要求，并依据 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求，编写了本标准，报自治区卫计委备案。 标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定：黄曲霉毒素 B₁，符合 GB2761 的规定，参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅、总砷，符合 GB2762 的规定，参照 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定：菌落总数、大肠菌群、霉菌，符合 GB7099 的规定。参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》：致病菌符合 GB29921 的规定。 指标中各项目具体检测方法依据：水分按 GB5009.3 测定。总砷按 GB5009.11 测定。铅按 GB5009.12 测定。黄曲霉毒素 B₁ 按 GB5009.22 测定。铝：按 GB5009.182 规定的方法测定。过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定。菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 测定。霉菌按 GB4789.15 测定。致病菌按 GB4789.4、GB4789.10 测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。小麦粉：符合 GB/T1355 的规定。白砂糖：符合 GB/T317 的规定。食盐：符合 GB5461 的规定。食用植物油：符合 GB2716 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定；包装袋符合 GB9683 的规定；瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。标签符合 GB7718 和 GB2805 的规定。 与有关法律、法规和强制性标准的关系 《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》； 《食品安全企业标准备案办法》；GB19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB5749《生活饮用水卫生标准》； 严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗设备，制定更严格的重金属残留。国标中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，本标准制定铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$。 备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准于 2018 年 9.10-9.30 在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。			