

Q/SAZ



莎车县艾则孜营养食品加工厂
食品安全企业标准

Q/SAZ0001S-2018

糕点（夹心饅）

2018-07-20 发布

2018-08-20 实施

莎车县艾则孜营养食品加工厂 发布



Q/SAZ0001S-2018

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，制定本企业标准。

本标准由莎车县艾则孜营养食品加工厂提出。

本标准由莎车县艾则孜营养食品加工厂起草。

本标准起草人：周媛。

本标准批准人：阿布力孜·克于木。



糕点（夹心饅）

1 范围

本标准规定了糕点（夹心饅）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，以白砂糖、食用植物油、鸡蛋、核桃仁为馅料，经和面、静置、包裹馅料、烘烤、包装而制成的糕点（夹心饅）。

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。

GB1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
GB2716	食品安全国家标准	植物油
GB2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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
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
GB5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB5009.7	食品安全国家标准	食品中还原糖的测定
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
GB5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
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
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7099	食品安全国家标准	糕点、面包
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	
GB19300	食品安全国家标准	坚果与籽类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 317 白砂糖
 GB/T 1355 小麦粉
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 19855 月饼
 JJF 1070 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 技术要求

3.1 原辅料的要求

- 3.1.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。
 3.1.2 白砂糖：符合 GB/T 317 的规定。
 3.1.3 小麦粉：符合 GB/T 1355 的规定。
 3.1.4 食用植物油：符合 GB 2716 的规定。
 3.1.5 鸡蛋：符合 GB 2749 的规定。
 3.1.6 核桃仁：符合 GB 19300 的规定。
 3.1.7 山梨酸：符合 GB 1886.39 的规定。
 3.1.8 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产过程的卫生要求：符合 GB 8957 的规定。

3.3 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，圆形
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
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 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
干燥失重，% $\leq$	19.0
总糖（以还原糖计），% $\leq$	38.0
脂肪，% $\leq$	25.0
蛋白质，% $\geq$	5.5



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
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg	≤	5.0
馅料含量, %	≥	30

3.5 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			
沙门氏菌	5	0/25g	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

3.6 食品添加剂

食品添加剂符合表 4 的规定

表 4 食品添加剂指标

项 目	GB2760 规定	生产中实际添加量
苯甲酸, g/kg	不得检出	未添加
山梨酸, g/kg	≤1.0	0.01-1.0
备注: 除山梨酸外, 本产品未添加任何食品添加剂。		

3.7 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。

4 试验方法

- 4.1 感官: 目测、鼻嗅、口尝。
- 4.2 干燥失重: 按 GB5009.3 规定的方法测定。
- 4.3 蛋白质: 按 GB5009.5 规定的方法测定。
- 4.4 脂肪: 按 GB5009.6 规定的方法测定。
- 4.5 总糖: 按 GB5009.7 规定的方法测定。
- 4.6 总砷: 按 GB5009.11 规定的方法测定。
- 4.7 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 4.8 黄曲霉毒素 B₁: 按 GB5009.22 规定的方法测定。
- 4.9 苯甲酸、山梨酸: 按 GB5009.28 规定的方法测定。



- 4.10 过氧化值：按 GB5009.227 规定的方法测定。
- 4.11 酸价：按 GB5009.229 规定的方法测定。
- 4.12 馅料：按 GB/T19855 中 6.2.1 规定的方法测定。
- 4.13 菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。
- 4.14 大肠菌群：按 GB4789.3 规定的方法测定。
- 4.15 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定。
- 4.16 致病菌：按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。
- 4.17 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

- 5.1 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。
- 5.2 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。
- 5.3 出厂检验：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。出厂检验项目为：感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。
- 5.4 型式检验
 - 5.4.1 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；
 - 5.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.7 的所有项目。

5.5 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。

6 包装、标志、运输、贮存

- 6.1 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。
- 6.2 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。
- 6.3 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。
- 6.4 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。
- 6.5 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（夹心馅）	标准主要起草人	周媛
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》、《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》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，然后报自治区卫计委受理后备案。			
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 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定：酸价、过氧化值、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》制定：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），符合 GB29921 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 GB2761《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：黄曲霉毒素 B₁，符合 GB2761 的规定。参照 GB19855《月饼》制定：干燥失重、蛋白质、脂肪、总糖、馅料含量，符合 GB19855 的规定。 指标中各项目具体检测方法：干燥失重：按 GB5009.3 规定的方法测定。蛋白质：按 GB5009.5 规定的方法测定。脂肪：按 GB5009.6 规定的方法测定。总糖：按 GB5009.7 规定的方法测定。总砷：按 GB5009.11 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。黄曲霉毒素 B₁：按 GB5009.22 规定的方法测定。苯甲酸、山梨酸：按 GB5009.28 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。馅料：按 GB/T19855 中 6.2.1 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 规定的方法测定。霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定。致病菌：按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。白砂糖：符合 GB/T317 的规定。小麦粉：符合 GB/T1355 的规定。食用植物油：符合 GB2716 的规定。鸡蛋：符合 GB2749 的规定。核桃仁：符合 GB19300 的规定。山梨酸：符合 GB1886.39 的规定。生产用水：应符合 GB5749 的规定。包装袋符合 GB9683 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定，食品添加剂符合 GB2760 的规定。食品标签符合 GB7718 和 GB28050 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》；GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》 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 月 10 日-9 月 30 日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。			