

# Q/MLK

鄯善县美丽开食品厂  
食品安全企业标准

Q/MLK 0001S-2020

饅



2020-05-06 发布

2020-05-18 实施

鄯善县美丽开食品厂发布

## 前 言

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》及其实施条例规定，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，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由鄯善县美丽开食品厂提出。

本标准由鄯善县美丽开食品厂起草。

本标准主要起草人：吾拉音·吾斯曼、曾凡军。

本标准批准人：吾拉音·吾斯曼。

本标准于2020年05月06日首次发布。



# 饅

## 1 范围

本标准规定了饅的定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求和保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用植物油、牛奶、奶油、黄油、食用盐、食糖、食品加工用酵母、泡打粉、鸡蛋、洋葱（皮牙子）、辣皮子酱、藿香酱、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、黑加仑果酱、红豆酱、芝麻、各种杂粮粉、各种坚果与籽类食品、各种干果食品的任意几种组合为辅料，经配料、和面、加工、烘烤熟制、包装而成的，各种口味的饅。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的引用是必不可少的，凡是注明日期的文件，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。

GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 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
GB 4789. 15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7099	食品安全国家标准	罐头食品
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19301	食品安全国家标准	生乳
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 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料和卫生规范要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉、杂粮粉、紫薯干、大豆符合 GB2715 的规定，芝麻符合 GB/T 11761 的规定，食用植物油符合 GB2716 的规定，牛奶符合 GB19301 的规定，奶油、黄油符合 GB15196 的规定，食用盐符合 GB2721 的规定，食糖符合 GB13104 的规定，食品加工用酵母符合 GB31639 的规定，鸡蛋符合 GB2749 的规定，辣皮子酱、藿香酱、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、黑加仑果酱、红豆酱符合 GB7099 的规定，坚果与籽类食品符合 GB19300 的规定，干果食品符合 GB16325 的规定。洋葱（皮牙子）符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

#### 3.2 生产加工过程要求：

生产中卫生要求应符合 GB14881 的规定，生产用水符合 GB5749 的规定。

#### 3.3 感官指标

应符合表 1 的规定

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有各种饅应有的色泽	按照 GB7099-2015 标准表 1 感官要求中的检验方法检验
滋味 气味	具有各种饅应有的气味和滋味，无异味	
状态	无霉变，无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

#### 3.4 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
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
备注：未使用食品添加剂。铅严于 GB2762 的规定。		

#### 3.5 微生物指标

应符合表3要求

表3 微生物指标

项 目	采样方案（按照GB4789.1执行）及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>a</sup> /CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群 <sup>a</sup> /CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3平板计数法
霉菌/CFU/g	≤150				GB4789.15

备注：<sup>a</sup>菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售产品以及含有未熟制的发酵配料。

#### 3.6 致病菌

应符合表4要求

表4 致病菌指标

项 目	采样方案（按照GB4789.1处理）及限量 （若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法

#### 3.7 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差应符合JJF1070的规定。按JJF1070的规定的的方法检测。

#### 4 检验规则

4.1 出厂:产品需经检验合格后方可出厂销售。

##### 4.2 组批与抽样

4.2.1 组批:同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.2.2 抽样方法和数量:抽样基数不少于 20kg, 随机从每批产品中抽取不少于 1kg, 分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

##### 4.3 出厂检验

出厂检验项目为:感官、净含量。

##### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取,型式检验项目包括本标准规定的 3.3-3.7 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时,恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

##### 4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品,若有一项以上(含一项)不合格,则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格,则判该批不合格。

#### 5 标志、包装、运输、贮存

##### 5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装图示标志符合 GB/T191 的规定。

##### 5.2 包装

外包装材料瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 规定要求;内包装材料应符合 GB/T 10004、GB4806.7 的规定的要求,包装贮运标志应符合 GB/T191 的规定。包装规格按市场需求执行。

##### 5.3 运输

运输工具保持清洁、卫生,运输过程中防雨、防潮、防晒,运输时产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

##### 5.4 贮存

常温贮存在干燥、通风的库房中;有防蝇防鼠措施。垫板与地面距离不底于 10cm,距墙面 30cm 以上。不得露天堆放,日晒、雨淋或靠近热源;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

##### 5.5 保质期

在规定的运输、常温贮存条件下,产品最长保质期为 90 天。保质期以外包装标识为准。

## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	饕	标准主要起草人	吾拉音·吾斯曼
<b>工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程）</b>			
<p>标准规定了饕的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的安全，制定了食品安全企业标准。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》及其实施条例的规定，参照 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》编写标准。按照 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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量限量》制定标准中指标。报自治区卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<b>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</b>			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。小麦粉、杂粮粉、紫薯干、大豆符合 GB2715 的规定，芝麻符合 GB/T 11761 的规定，食用植物油符合 GB2716 的规定，牛奶符合 GB19301 的规定，奶油、黄油符合 GB15196 的规定，食用盐符合 GB2721 的规定，食糖符合 GB13104 的规定，食品加工用酵母符合 GB31639 的规定，鸡蛋符合 GB2749 的规定，辣皮子酱、藿香酱、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、黑加仑果酱、红豆酱符合 GB7099 的规定，坚果与籽类食品符合 GB19300 的规定，干果食品符合 GB16325 的规定。洋葱（皮牙子）符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。</p> <p>按照 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定：感官要求。理化指标：酸价，过氧化值，微生物指标：菌落总数、大肠菌群、霉菌指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅指标。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标。</p>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>			
<p>酸价按 GB5009.229 规定的方法检测；过氧化值按 GB5009.227 规定的方法检测；铅按 GB5009.12 规定的方法检测；致病菌按 GB4789.4 和 GB4789.10 规定的方法检测；霉菌按 GB4789.15 规定的方法检测。净含量及允许负偏差按 JJF1070 规定的方法检测。</p>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</b>			
<p>《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量限量、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749 生活饮用水卫生标准。</p>			
<b>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</b>			
<p>GB2762 中铅<math>\leq</math>0.5mg/kg，该产品通过严控进货渠道，严把产品质量，降低生产过程中铅指标，制定铅<math>\leq</math>0.4mg/kg。与国家标准相比铅严于国家标准 GB2762 的规定。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>			
<p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天（  <div style="text-align: right;">）的公示，没收到修改意见。</div></p>			