



310112 00175-2017



上海东亚食品工业有限公司企业标准

Q/MACE0001S-2017

代替 Q/MACE0001S

提子饼干

2017-01-15发布

2017-01-18实施

上海东亚食品工业有限公司 发布

前 言

本标准技术指标依据国家标准 GB7100《食品安全国家标准 饼干》编写制定。本标准经批准后来对产品品质进行控制，以进一步完善本公司品质管理，提高产品质量。

本标准与 Q/MACE0001S-2013 比较进行了如下修改：

修改了铅的指标。

本标准由上海东亚食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：上海东亚食品工业有限公司。

本标准主要起草人：姜晓红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：Q/MACE0001S-2013。

提子饼干

1 范围

本标准适用于以小麦粉、糖为主要原料，在面团的挤压过程中加入提子干，经焙烤而制成的饼干类食品。

2 规范性引用文件

下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 要求

3.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的 产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

3.2 感官要求

感官要求应符合 GB 7100 的规定。

3.3 理化指标

理化指标应符合 GB 7100 的规定。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 对焙烤食品的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 1 的要求。

表 1 污染物限量

项目	单位	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计) ≤	mg/kg	0.4	GB5009.12

3.5 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7100 的规定;致病菌指标应符合 GB 29921 的规定。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，产品合格方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、细菌总数、大肠菌群。

注:测定水分时应将提子挑出

5.2 组批

同一班次生产的同一品种、同规格的产品为一批。

6 标签

标签内容按照 GB7718 和 GB28050 的规定。

SH
QB

上海市食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：提子饼干(Q/MACE0001S-2017)

一、本备案中所填写的内容，所提交的备案资料均真实，如有不实之处，本单位承担全部法律责任。

二、所提交备案的食品安全企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规的规定，并严于食品安全国家标准或上海市食品安全地方标准的要求。

法定代表人（签字）：

上海东亚食品工业有限公司（盖章）

年 月 日