

Q/ZZQP

漳州市千朋食品有限公司企业标准

Q/ZZQP 0001S-2021

小叶酥

漳州市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0596350426S-(2021)

备案日期: 2021年07月05日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-05-10 发布

2021-05-20 实施

漳州市千朋食品有限公司 发布

前 言

小叶酥是以坚果仁、人造奶油、白砂糖、麦芽糖浆、饮用水、海藻糖、冰淇淋威化筒、水果干、燕麦片、白芝麻、黑芝麻、陈皮、橙皮丁、代可可脂、葡萄糖粉、植脂末、可可粉、可可脂、酸奶粉、食用盐为原料，添加或不添加黑糖糖浆、咖啡粉、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、食用香精、特丁基对苯二酚，经配料、蒸煮、定型、裁切、烘烤、冷却、包装制成的。

本标准在制定指标参数时感官指标、水分、总糖、总脂肪依照产品实际特性制订；铅依照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，其中铅指标限量严于 GB 2762-2017；其他理化指标及微生物指标依照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制订。

本标准由漳州市千朋食品有限公司提出。

本标准负责起草单位：漳州市千朋食品有限公司。

本标准主要起草人：黄礼钦、陈秋宝、陈武勇。

小叶酥

1 范围

本标准规定了小叶酥的技术要求、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、贮存等。

本标准适用以坚果仁、人造奶油、白砂糖、麦芽糖浆、饮用水、海藻糖、冰淇淋威化筒、水果干、燕麦片、白芝麻、黑芝麻、陈皮、橙皮丁、代可可脂、葡萄糖粉、植脂末、可可粉、可可脂、酸奶粉、食用盐为原料，添加或不添加黑糖糖浆、咖啡粉、碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、食用香精、特丁基对苯二酚，经配料、蒸煮、定型、裁切、烘烤、冷却、包装制成的小叶酥。

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。

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20706 可可粉

GB/T 20707 可可脂

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 23529 海藻糖

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 289 绿色食品 咖啡

QB/T 4791 植脂末

中华人民共和国药典（2015 年版第一部）

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

国家质量监督检验检疫总局令第123 号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 坚果仁

应符合GB 19300的要求。

3.1.2 人造奶油

应符合GB 19646的要求。

3.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

3.1.4 麦芽糖浆

应符合GB/T 20883的要求。

3.1.5 饮用水

应符合GB 5749的要求。

3.1.6 海藻糖

应符合GB/T 23529的要求。

3.1.7 冰淇淋威化筒

应符合GB/T 20977的要求。

3.1.8 水果干

应符合GB 16325的要求。

3.1.9 燕麦片

应符合GB 19640的要求。

3.1.10 白芝麻

应符合GB/T 11761的要求。

3.1.11 黑芝麻

应符合GB/T 11761的要求。

3.1.12 陈皮

应洁净、无霉变、无虫蛀、无污染，且符合《中华人民共和国药典（2015 年版第一部）》的相应要求。

3.1.13 橙皮丁

应洁净、无霉变、无虫蛀、无污染，且符合《中华人民共和国药典（2015 年版第一部）》的相应要求。

3.1.14 代可可脂

应符合GB 9678.2的要求。

3.1.15 葡萄糖粉

应符合GB/T 20880的要求。

3.1.16 植脂末

应符合QB/T 4791的要求。

3.1.17 可可粉

应符合GB/T 20706的要求。

3.1.18 可可脂

应符合GB/T 20707的要求。

3.1.19 酸奶粉

应符合GB/T 29602的要求。

3.1.20 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

3.1.21 黑糖糖浆

应符合供应商备案有效的企业标准的要求。

3.1.22 咖啡粉

应符合NY/T 289的要求。

3.1.23 碳酸氢钠

应符合GB 1886.2的要求。

3.1.24 柠檬酸

应符合GB 1886.235的要求。

3.1.25 DL-苹果酸

应符合GB 25544的要求。

3.1.26 食用香精

应符合GB 30616的要求。

3.1.27 特丁基对苯二酚

应符合GB 26403的要求。

3.2 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
色泽	具有该产品固有的色泽。
组织形态	具有该产品固有的组织形态。
滋味气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 42.0
粗脂肪，%	≤ 45.0
总糖，%	≤ 40.0
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标
铅（以 Pb 计），mg/kg	< 0.5
^a 仅适用于配料中添加油脂的产品。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求

表 3 微生物指标

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

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

5.2 理化检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 粗脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.3 总糖：按 GB/T 20977 附录 A 规定的方法测定。

- 5.2.4 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。
- 5.2.5 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。
- 5.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.7 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 5.2.8 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 5.2.9 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 5.2.10 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。
- 5.2.11 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

在同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，抽样数量不得少于 10 个最小独立包装。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备样。

6.3 出厂检验

产品应经生产单位质量检验部门检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的所有技术要求，每半年应进行一次。但有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求；
- e) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- f) 对质量有争议时，需要仲裁时。

6.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。检验结果若微生物指标不合格，判为不合格

品。其他指标中有一项不合格时，可从该批留样产品中对不符合项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品预包装标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，散装产品应符合国家标准及相关法律法规的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装材料为复合包装袋，应分别符合 GB 4806.7 的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

8 保质期

在符合上述运输与贮存的条件下，且包装完好，产品保质期为 300 天。
