

ICS

备案号: 44010499S-2019

备案日期: 2019年04月30日

Q/MZGD

广东省食品安全企业标准

Q/MZGD 0001S-2019

代替 Q/MZGD 0001S-2018

小凤饼

2019-02-15 发布

2019-03-14 实施

广州市海珠区名珠糕点加工场 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定编写。

本标准代替并废止Q/MZGD 0001S-2018《小凤饼》。

本标准与Q/MZGD 0001S-2018相比主要变化如下：

修改产品保质期时间；

本标准由广州市海珠区名珠糕点加工场提出。

本标准由广州市海珠区名珠糕点加工场起草。

本标准主要起草人：薛锐明。

小凤饼

1 范围

本标准规定了小凤饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、糯米粉为主要原料，添加适量的猪肉、食用植物油、瓜子仁、芝麻、橄榄仁、食用盐及碳酸氢铵，经调料、成型、烘烤、凉冻等工艺制作而成的烘烤类食品。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1355	小麦粉
GB 1888	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 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量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
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/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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20977	糕点通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DBS41/007	食品安全地方标准 水磨白糯米粉

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[2005] 第 75 号《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[2009] 第 123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.3 猪肉应符合 GB 2707 的要求。

3.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。

3.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的要求。

3.1.6 糯米粉应符合 DBS41/007 的要求。

3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

3.1.8 瓜子仁、橄榄仁应符合 GB 19300 的要求。

3.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的要求。

3.1.10 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的要求。

3.1.11 所有原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及 GB 2763.1 的要求及相应的食品标准和有关要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	褐色或浅褐色
组织形态	外形完整，大小均匀，无不规则大空洞，无粉块
滋味与气味	味纯正，咸甜适度，具有小凤饼特有的口感和风味，无异味
杂质	外表和内部均无肉眼可见的杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(%)	≤42.0
还原糖(以葡萄糖计)/(%)	10-30
酸价(以脂肪酸计)(KOH)/(mg/g)	≤5.0
过氧化值(以脂肪酸计)/(g/100g)	≤0.25
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.4

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 指示菌限量

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	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	--
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
霉菌	≤150			
注 1: 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用限量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品的净含量及其允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

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 感官要求

将样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、有无杂质,并嗅其气味和品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

5.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法检验。

5.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

5.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法检验。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数量独立包装应不少于12个，样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用。定量包装产品的净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定进行。

6.3 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.3.1 检验项目

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3.2 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品，微生物不得复检。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准第4章的全部内容

6.4.2 正常生产每季度进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换主要生产设各时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4.3 检验项目

型式检验项目包括：本标准规定的所有项目及标签。

6.4.4 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品，微生物不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品销售包装上的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》等有关规定的要求，应标明产品名称、配料表、净含量、生产商、生产地址、生产日期、保质期、产品标准号、产地、营养成分表等。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装采用塑料包装袋形式进行包装，包装用复合袋应符合 GB 9683 的规定。

7.3 运输

运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。运输过程中产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，装运时要轻装、轻卸、防止重压。

7.4 贮存

产品在卫生、干燥、阴凉、通风的条件下贮存，不应同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品。产品堆放应垫板，与地面距离应不小于20cm，距墙面距离应不少于20cm。产品堆放整齐，堆放高度以提取方包为限，并有防止污染措施。

7.5 保质期

在本标准规定的条件下，产品保质期为 60 天。