

# Q/HYM

新疆贺贺友明食品商贸有限公司  
食品 安全 企业 标准



## 热加工糕点

2024-01-14 发布

2024-02-20 实施

新疆贺贺友明食品商贸有限公司发布

# 前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆贺贺友明食品商贸有限公司提出。

本标准由新疆贺贺友明食品商贸有限公司起草。

本标准起草人：贺昌松

本标准批准人：贺昌松

本标准首次发布于2024年01月14日。

# 热加工糕点

## 1 范围

本标准规定了热加工糕点的定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、水为原料，以酵母为主要发酵剂，添加或不添加碳酸氢钠、杂粮粉经和面、发酵（或不发酵）、成型、熟制、包装制成的糕点。

## 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 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 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
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[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

3.1 馒头、花卷：以小麦粉、水为原料，以酵母为主要发酵剂，添加或不添加碳酸氢钠、杂粮粉经和面、发酵、成型、蒸制、包装制成的糕点。

3.2 窝头、烙饼：以小麦粉、水为原料，添加或不添加碳酸氢钠、杂粮粉经和面、成型、熟制、包装制成的糕点。

## 4 技术要求

### 4.1 原料、辅料要求

4.1.1 食糖：符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 小麦粉：符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 食盐：符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 酵母：符合 GB 31639 的规定。

4.1.6 其他原辅料和食品添加剂应符合相应的食品安全标准或有关规定。

4.2 卫生规范：生产过程中卫生要求应符合 GB14881 的规定。

#### 4.3 感官要求

符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的正常色泽	GB7099
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，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	
气味及滋味	具有小麦粉发酵、蒸制后特有的滋味气味	

#### 4.4 理化指标

符合表 3 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
注 农药残留限量按 GB2763 执行。 严于国家标准的指标为铅。 食品添加剂使用符合 GB2760 的规定。		

#### 4.5 微生物指标

符合表3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	150				GB4789.15
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789.10
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB4789.4
注：a：样品采集及处理按 GB4789.1 执行。 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差应符合JJF1070的规定。

### 5 检验规则



### 5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

每批抽样包装不应少于 50 袋，随机从每批产品中抽取样品量总数不少于 2kg（不少于 5 个最小包装），检样一式两份，供检验和复检备用。

### 5.3 出厂检验

产品须经厂质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

### 5.5 判定原则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

标签符合 GB7718、GB28050 的规定及国家相关规定的要求，标签应有厂名、厂址、生产日期、标准号、规格、联系方式、生产许可证编号、保质期、及营养成分表的内容；包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

### 6.2 包装

内包装材料符合 GB/T10004 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格可按用户要求规格包装。

### 6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

### 6.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房应清洁、干燥、凉爽，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙、离地应在 20cm 以上。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期根据标签标识执行。

## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	热加工糕点	标准主要起草人	贺昌松
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆凯瑞可食品科技有限公司对糕点原料、生产工艺、生产过程、终产品进行调研，结合消费者对健康的不断需求，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 DBS 65/022 —2021 《食品安全地方标准 馒头》、GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>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）</p> <p><b>食品原料：</b>小麦粉：符合GB/T1355的规定。食用酵母：符合GB31639的规定。食用盐：符合GB2716的规定。所有原辅料都需符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。生产加工用水：符合GB5749的规定。</p> <p>卫生规范：生产过程中卫生要求应符合GB14881的规定。</p> <p><b>生产工艺：</b>以小麦粉、水为原料，以酵母为主要发酵剂，添加或不添加碳酸氢钠、杂粮粉经和面、发酵（或不发酵）、成型、熟制、包装制成的糕点。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>参照 GB7099 制定感观指标；依据 GB7099 制定微生物指标：菌落总数，大肠菌群、霉菌指标。参照 GB2762 制定铅（Pb）<math>\leq 0.4</math> mg/kg。依据 GB29921 制定致病菌限量指标：沙门氏菌，金黄色葡萄球菌。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官：按 GB7099 规定方法测定；</p> <p>铅(Pb) 按 GB5009.12 规定的方法测定；</p> <p>菌落总数：按 GB4789.2 规定方法测定；</p> <p>大肠菌群：按 GB4789.3（平板计数法）规定的方法测定；</p> <p>霉菌：按 GB4789.15 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法测定；</p> <p>沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。</p> <p>净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。</p> <p>验证情况：本标准制定的各项指标符合企业标准的规定。</p>			
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)

本标准的标准名称、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、试验方法、检验规则、包装标注、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。

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

本标准严于食品安全国家标准的指标为铅。GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅(Pb)≤0.5mg/kg，通过对原料的控制，本标准制定严于国家标准的铅(Pb) ≤0.4 mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准自（2024 年 月 日）至（2024 年 月 日）在新疆生产建设兵团卫生健康委员会公示未收到意见。

（可另附页说明）

Q/HYM0001S—2024

## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆贺贺友明食品商贸有限公司			
注册地址（邮编）		新疆五家渠市城区北工业园区北一西街 333 号			
法定代表人/负责人		贺昌松	联系电话	16669961999	
企业备案事项联系人		贺彪	联系电话	13579889204	
企业标准名称		热加工糕点	企业标准编号	QH YM0001S—2024	
适用的食品类别与代码		糕点（07.02）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.5mg/kg	≤0.4mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺		<p>一、本企业提交的提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>			
法定代表人签字：  <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">             企业（盖章）               2024 年 1 月 14 日           </div> </div>					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制