

ICS

Q/YLSP

广西壹莱食品科技有限公司企业标准

Q/YLSP 0003S—2024



半固态焙烤食品馅料

食品安全企业标准备案号
450200S-2024
有效期至 2029年02月28日

2024-01-28 发布

2024-03-01 实施

广西壹莱食品科技有限公司 发布



前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西壹莱食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄毅超。

本文件于2024年01月28日发布，2024年03月01日实施。

半固态焙烤食品馅料

1 范围

本文件规定了半固态焙烤食品馅料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用油脂、食用变性淀粉、食用淀粉、可食用的水果粉、蔬菜粉或其香精中的一种为主要原料，添加饮用水、植物油（或不添加）、白砂糖、海藻糖、植脂末、奶粉、食品添加剂[卡拉胶、色素（ β -胡萝卜素、姜黄、红曲红、胭脂红、栀子黄、栀子蓝）中的一种，山梨酸钾]，经调配、煮制、包装、冷却等工艺制成的半固态食品馅料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶（含第1号修改单）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红（含第1号修改单）
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20977-2007 糕点通则
- GB/T 23529 海藻糖 (含第1、2号修改单)
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- QB/T 4791 植脂末

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

可根据产品配料中的主要原料的不同分为不同产品品种,各品种的产品名称及配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 食用油脂

应符合GB 10146或GB 15196的规定。

5.1.2 食用变性淀粉、食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.3 水果粉、蔬菜粉

应质好,无霉变、无异味、无虫蛀,无其他杂物,并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.6 海藻糖

应符合GB/T 23529的规定。

5.1.7 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

5.1.8 奶粉

应符合GB 19644的规定。

5.1.9 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

5.1.10 β -胡萝卜素

应符合GB 8821的规定。

5.1.11 姜黄

应符合GB 1886.60的规定。

5.1.12 红曲红

应符合GB 1886.181的规定。

5.1.13 胭脂红

应符合GB 1886.220的规定。

5.1.14 栀子黄

应符合GB 7912的规定。

5.1.15 栀子蓝

应符合GB 28311的规定。

5.1.16 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.17 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
外观形态	呈均匀的膏状或凝胶状，允许有少量水分析出
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/%	≤ 90
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≤ 60
脂肪/（g/100g）	≤ 33
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤ 50
铅 ^c （以pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4(0.6)
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

^a 酸价和过氧化值仅限于添加了食用油脂或食用植物油的产品。
^b 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。
^c 括号内的限值是以蔬菜粉为原料制成的产品。

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	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	10 ²
霉菌/（CFU/g）	≤	150		
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³

注：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。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取10g样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其色泽、外观形态和杂质，按标签标示的食用方法处理后，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 总糖

按GB/T 20977-2007中的“附录A”测定。

8.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

8.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

8.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.6 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

每批随机抽取12个包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 检验分类

检验分出厂检验与型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂。

9.4.2 出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、酸价和过氧化值（仅限于添加了食用油脂或食用植物油的产品）、菌落总数、大肠菌群、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为本文件中5.2、5.3、5.4、6.2规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 出厂检验全部项目检验结果符合本文件时，判定该批产品为合格。

9.6.2 如微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标注使用方式和产品类型。

10.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不应摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。

10.3.3 搬运时应轻拿轻放，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁、干燥、具有防鼠、防蝇设施的室内；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，常温保存产品保质期为6个月，冷藏保存产品的保质期为12个月。

