

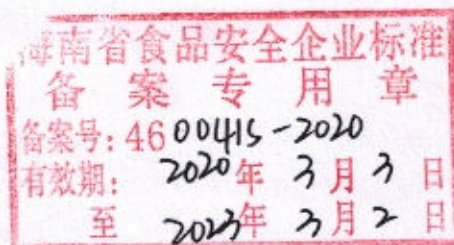
ICS 67.060
X 11

Q/HS

海南省食品安全企业标准

Q/HS 0001S—2020

生湿面制品



2020-02-01 发布

2020-02-10 实施

海南皇酥食品加工有限公司

发布

前 言

本标准由海南皇酥食品加工有限公司提出。
本标准由海南皇酥食品加工有限公司起草。
本标准主要起草人：苏杰，蔡汝霜。
本标准首次发布。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求, 检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以水、小麦粉、食用猪油、牛油、白砂糖、食用盐、食品馅料为原料, 经原料验收、配料、和面、成型、包装、冷藏保存等生产工艺制成的供作糕点生产的生湿面制品的生产控制、检验、贮运和贮运等环节。

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, 仅所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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中的总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/T 8608 低筋小麦粉
- 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/T 21270 食品馅料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

产品按其工艺及馅料分为：蛋挞皮、披萨皮酥皮、绿豆饼、椰蓉饼。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 8608 的要求。
- 4.1.4 食用猪油、牛油：应符合 GB 10146 的要求。
- 4.1.5 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求					检验方法
	蛋挞皮	披萨皮	酥皮	绿豆饼	椰蓉饼	
色 泽	呈淡黄色					取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味（需要时熟化）
性 状	椭圆状，大小均匀	椭圆状，大小均匀	方形状，大小均匀	半圆状，大小均匀	长方形状，大小均匀	
滋味与 气 味	具有麦香味和滋味，无异味			具有绿豆味和滋味，无异味	具有椰子味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质					

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B1, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg		GB 5009.12
不带馅料制品	≤ 0.2	
带馅料制品	≤ 0.5	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123

4.4 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(若非指定,均以 25/g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB4789.10 第二法

注:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 中的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样,不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装,每批产品抽样数量不少于 2 kg,抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验,1/2 用于微生物指标检验,1/4 用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复标签、标志、包装、运输和贮存

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

所用内包装材料为塑料袋, 应符合 GB 4806.7 要求; 中间采用纸盒包装应符合 GB 4806.8 的要求。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具应符合卫生要求。短途运输可使用冷藏车或有保温设施的车辆, 长途运输应使用有制冷功能的动力车, 运输产品的箱体温度保持 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ 。不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。产品搬运应轻拿轻放, 严禁摔扔、撞击、挤压。

7.4 贮存

产品应储存在 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内, 冷库应定期清扫、消毒。保持清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下, 产品保质期为 6 个月。