

ICS 67.060

X 11

Q/YSG

海南省食品安全企业标准

Q/YSG 0001S—2020

生湿面制品

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4600675-2020
有效期: 2020年3月24日
至 2023年3月23日

2020-01-01 发布

2020-01-30 实施

海口龙华英双糕点加工店

发布

前 言

本标准由海口龙华英双糕点加工店提出。
本标准由海口龙华英双糕点加工店起草。
本标准主要起草人：韩智勇、潘家天。
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、白砂糖、食用植物油、食盐、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控制、检验和贮存等环节。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 食用植物油：应符合 GB 2716 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	豆沙酥	奶皇酥	香芋酥	榴莲酥	
色 泽	呈淡黄色	呈淡黄色	呈淡黄色	呈淡黄色	呈淡黄色	呈淡黄色	呈淡黄色	呈淡黄色	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	椭圆形，大小均匀	椭圆形，大小均匀	方形，大小均匀	半圆状，大小均匀	长方形，大小均匀	三角形，大小均匀	半圆状，大小均匀	长方形，大小均匀	长方形，大小均匀	
滋味与气味	具有麦香味和滋味，无异味	具有麦香味和滋味，无异味	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	具有麦香味和滋味，无异味	具有奶香味和滋味，无异味	具有香芋味和滋味，无异味	具有榴莲香味和滋味，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

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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3个月。