

ICS 67.040
X 10

Q/YXYQ

海南省食品安全企业标准

Q/YXYQ 0001S—2020

杏仁饼



2020-03-30 发布

2020-05-10 实施

海南源香椰情食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南源香椰情食品有限公司提出。
本标准由海南源香椰情食品有限公司起草。
本标准主要起草人：林毅、钱珍珠。
本标准为首次发布。

杏仁饼

1 范围

本标准规定了杏仁饼的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以熟杏仁、绿豆为原料，经粉碎、制粉，添加白砂糖、食用植物油、花生酱、食用香料调配搅拌、打浆、成型、烘烤、冷却、包装等生产工艺制成的杏仁饼的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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/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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB/T 1733.4 花生酱

SB/T 10617 熟制杏核和杏仁

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第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 绿豆：应符合 GB/T 10462 的要求。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 熟杏仁：应符合 SB/T 10617 的要求。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.5 花生酱：应符合 QB/T 1733.4 的要求。
- 3.1.6 食用香料：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	淡黄色，饼底是金黄色，色泽均匀	取 20 克样品于洁净白瓷器皿中，在自然光下观察其色泽、性状及杂质，并嗅其风味，用温开水漱口，口品尝其滋味
气味与滋味	具有该产品特有的浓厚香味、无霉味、无哈喇味和其他异味	
性 状	形态均匀、坚硬质脆	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

3.4 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/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10（第二法）

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8957 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2kg，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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、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。

- 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) 食品安全监督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。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050及《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定, 包装储运图示标识应符合GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装应清洁、无毒、无异味、无破损; 产品内包装使用复合食品包装膜应符合GB 4806.1和GB/T 21302的规定。产品装箱使用的瓦楞纸箱材料应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒, 防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸, 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。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风、避光的仓库内, 仓库周围应无异气污染, 仓库内应保持清洁卫生, 有防尘、防蝇、防鼠等设施。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

在符合本标准要求的条件下, 产品保质期为 12 个月。