辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0210 S- 2018 号

Q/SDS

沈阳冬麦食品有限公司企业标准

Q/SDS 0001S-2018

发酵面制品

已备案的企业标准中食品安全
相关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。

2018-05-28 发布　　2018-06-28 实施

沈阳冬麦食品有限公司 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准，GB 29921-2013 《食品安全国家标准　食品中致病菌限量》、微生物指标参照GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳冬麦食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张帅。

本标准属首次发布。

发酵面制品

1 范围

本标准规定了发酵面制品的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，以食用盐、酵母、食用植物油、白砂糖、绵白糖、奶油、奶粉、牛奶、馅料、水果、蔬菜、芝麻、香辛料为辅料，添加食品添加剂复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、复配改良剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、α-淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维）、复配小麦粉处理剂（黄原胶、硬脂酰乳酸钙、α-淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、复配乳化剂[（单、双硬脂酸甘油酯、山梨醇酐单硬脂酸脂（司盘 60）、水]、食品用香精，经配料、和面、发酵、成型、蒸熟（或烙熟）、真空包装或不真空包装工艺加工制成的发酵面制品。

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/T 1355 小麦粉

GB/T 1445 绵白糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 4789.10 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19301 食品安全国家标准 生乳
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
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
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令第75号（2005）《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（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB/T 1355的规定。
3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。
3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
3.1.4 酵母：应符合GB 31639的规定。
3.1.5 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
3.1.6 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
3.1.7 绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。
3.1.8 奶油：应符合GB 19646的规定。
3.1.9 牛奶：应符合GB 19301的规定。
3.1.10 奶粉：应符合GB 19644的规定。
3.1.11 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
3.1.12 香辛料：应符合GB/T 12729.1和 GB/T 15691的规定。
3.1.13 馅料、水果、蔬菜：应符合应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和国家食品安全相关标准的规定。
3.1.14复配膨松剂、复配改良剂、复配小麦粉处理剂、复配乳化剂：应符合GB 26687和国家食品安全相关标准的规定。
3.1.15 食品用香精：应符合GB 30616的规定。

3.2 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
色　泽	具有产品的正常色泽	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下采用目视、鼻嗅、口尝方法检验。
滋味气味	具有产品的正常滋味和气味，无异味	
组织状态	形态完整	
杂　质	无霉变，无生虫，无肉眼可见外来杂质	

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）	≤	55	GB 5009.3
酸 度/（° T）	≤	7	GB 5009.239
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12

3.4　微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	[a]采样方案及限量				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	10^2	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
[a]样品处理按GB 4789.1进行。					

3.5　食品添加剂

3.5.1　食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2　食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760标准规定。

3.6　其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药和兽药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

3.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、食品添加剂及包装材料必须经过本企业质检部门按规定进行检查、验收，合格后方可入库。

4.2 批与抽样

同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期的产品为一批，从每批中随机抽取满足检验量样品，分成两份，一份用于检验，一份用留样备检。

4.3 出厂检验

产品须经本公司质检部门逐批检验,检验合格后方可出厂。 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产 6 个月以上恢复生产时；

c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。内包装应符合GB 9683、GB 4806.7的规定，周转箱应符合GB/T 5737的规定，运输包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装应严密、牢固。

8.3 运输

运输和装卸所用的容器工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害物质同时运输。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的成品库内，具有冷藏或冷冻（-18℃以下）条件的库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

在上述规定的条件下，产品常温下保质期为 1 天，在冷藏（4℃以下）条件下保质期为 3 天，冷冻（-18℃以下）条件下保质期为 9 个月。