辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0414S-2019 号

Q/KKM

辽宁可可妈儿童营养健康管理有限公司企业标准

Q/KKM 0007S-2019

花样面点

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。

2019-10-24 发布　　2019-12-05 实施

辽宁省可可妈儿童营养健康管理有限公司 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。本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标参照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。

本标准是由辽宁省可可妈儿童营养健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜南。

本标准属首次发布。

花样面点

1 范围

本标准规定了花样面点的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，以饮用水、果蔬（泥、汁）、白砂糖、红糖、乳粉、吉士粉、鸡蛋、黄油、食用植物油、食用动物油脂、坚果仁、红小豆、食用菌、虾仁、鸡肉、肉松、墨鱼粉、蝶豆花汁、食用盐、酱油、食用淀粉、黑米粉、酵母中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂 红曲米，经配料、和面、包馅或不包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺制成的花样面点。

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/T 1355 小麦粉

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.22 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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/T 21118 小麦粉馒头
GB/T 23968 肉松
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
NY/T 599 红小豆
QB/T 4561 红糖
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（2005）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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 分类

以组织形态和原辅料及工艺分为两类

3.1 花样包类：以小麦粉为主料、选择性添加辅料 白砂糖、果蔬（泥、汁）、墨鱼粉、黑米粉，蝶豆花汁、食品添加剂红曲粉、酵母，添加饮用水制成面皮，以乳粉、吉士粉、鸡蛋、白砂糖、红糖、黄油、食用植物油、食用动物油脂、坚果仁、食用菌、虾仁、鸡肉、肉松、红小豆、食用盐、酱油、食用淀粉中的两种或多种组成不同的馅料，经配料、和面、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺制成的花样包类面点。

3.2 花样馒头类：以小麦粉为主料，选择性添加或不添加辅料 果蔬（泥、汁）、墨鱼粉、黑米粉，蝶豆花汁、食品添加剂红曲粉，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺制成的花样馒头类面点。

4 要求与试验方法

4.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715、GB 2761、GB 2762 的规定。

4.1.2 果蔬（泥、汁）：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

4.1.4 墨鱼粉、蝶豆花汁：应无污染、无霉变、并符合 GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.5 红糖：应符合 QB/T 456、GB 131041 的规定。

4.1.6 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.7 吉士粉：应无污染、无霉变、并符合 GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.8 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.9 黄油：应符合 GB 19646 的规定。

4.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.11食用动物油脂：应符合GB 10146的规定。

4.1.12 坚果仁：应符合 GB19300 的规定。

4.1.13 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.14 虾仁：应符合 GB 10136 的规定。

4.1.15 鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.16 肉松：应符合 GB/T 23968 的规定。

4.1.17 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。

4.1.18 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.19 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.20 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.21 黑米粉：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.22 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.23 红曲米：应符合 GB 1886.19 的规定。

4.1.24 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各品种固有的色泽	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋气味	具有各品种特有的滋气味，无异味	
组织形态	外形完整,具有各品种应有的形态特征，不变形，不破损	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

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
	花样包类	花样馒头类	
水分/（g/100g） ≤	70.0	45.0	GB 5009.3

pH 值	---	5.0-7.5	GB/T 21118
比容 ≥	---	1.7	GB/T21118
蛋白质[a]/(g/100g) ≥	2.5	---	GB 5009.5
脂肪[a]/(g/100g) ≤	30	---	GB 5009.6
过氧化值[b]（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	---	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.4	0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1 /(μg/kg) ≤	5.0		GB 5009.22
1.a仅适用于动物性食品为主要馅料的包类食品；b仅适用于动物性食品和坚果类为主要馅料的包类食品。 2.在测定蛋白质、脂肪、过氧化值项目时仅检测馅料。			

4.4 微生物指标

微生物应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌	≤150				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

4.7 净含量

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

4.8 生产加工过程

应符合 GB 8957 和 GB 14881 规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

5.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、PH（馒头类）、比容（馒头类）。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产3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) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

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。

5.5 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。产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋或塑料盒包装，应符合GB 4806.7的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品贮存在干燥通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于10cm、离墙不小于20cm。

在本标准规定的条件下运输贮存，常温保质期为3天，0℃-5℃冷藏5天，－18℃以下180天。