

Q/JNY

锦州市楠宇食品有限公司企业标准

Q/JNY 0001S—2014

即食阿胶糕

2014 - XX - XX 发布

2014 - XX -XX 实施

锦州市楠宇食品有限公司

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》的要求进行编写。

本标准食品安全指标按照 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》并参考 GB 7099-2003《糕点、面包卫生标准》制定。其它指标根据产品实际测定值制定。

本标准由锦州市楠宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭新。

本标准为首次发布。

即食阿胶糕

1 范围

本标准规定了即食阿胶糕的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以阿胶、黑芝麻、核桃仁、红枣、龙眼肉（桂圆）、枸杞、冰糖、黄酒为原料，经粉碎、熬煮、混合、冷却、切块、包装等工艺制成的即食阿胶糕。

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 1535 大豆油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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/T 5009.11 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/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

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 10004 塑料包装用复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 11761 芝麻

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB/T 20977-2007 糕点通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 1173 单晶体冰糖

LY/T 1922 核桃仁

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[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》

《中华人民共和国药典》2010 年版 一部

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 阿胶、龙眼肉：应符合《中华人民共和国药典》2010年版 一部的规定。

3.1.2 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。。

3.1.3 核桃仁：应符合LY/T 1922的规定

3.1.4 红枣：应符合GB 5835的规定。

3.1.5 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

3.1.6 冰糖：应符合QB/T 1173的规定。

3.1.7 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。

3.1.8 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.9 大豆油：应符合GB 1535的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	深棕色或黑褐色	在自然条件下，将样品置于白搪瓷盘内，在自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。观察色泽、形态、嗅其气味、品其滋味。
组织形态	块状糕体，有弹性，略硬	
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	
杂 质	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/(%)	≤	18	GB 5009.3
蛋白质/(%)	≥	20	GB 5009.5
总糖/(g/100g)	≤	42	GB/T 20977-2007 附录 A
酸价 (KOH)/(mg/g)	≤	5.0	GB/T 5009.56
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25	GB/T 5009.56

总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB/T 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	1500 GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30 GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤	50 GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 净含量偏差

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

3.8 真实性要求

产品不添加其他食品原料和非食品原料，不添加任何食品添加剂。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应验证供方合格证明或按标准要求检验，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。从每批产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.3 出厂检验

4.3.1 企业产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，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) 原辅材料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型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。

4.5 判定规则

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

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

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

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。产品内包装用塑料袋（盒）应符合GB/T 10004的规定；运输用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同批次的产品分别堆垛，与地面距离高于 10cm，离墙大于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为12个月。

