



411643S-2021



黛汀（新乡）食品有限公司企业标准

Q/DTS 0001S-2021

蛋挞皮

2021-07-19 发布

2021-07-19 实施

黛汀（新乡）食品有限公司 发布

前 言

本标准由黛汀（新乡）食品有限公司提出。

本标准起草单位：黛汀（新乡）食品有限公司。

本标准主要起草人：陈旺。

H N

Q B

蛋挞皮

1 范围

本标准规定了蛋挞皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料、添加黄油、白砂糖、鲜鸡蛋（或冷冻蛋液）、食用盐，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食蛋挞皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 鲜鸡蛋、冷冻蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 黄油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

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
性状	具有该产品应有的形状	将样品置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品烘烤 10 分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 10平板计数法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蛋挞皮是以小麦粉为原料、添加黄油、白砂糖、鲜鸡蛋（或冷冻蛋液）、食用盐，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食蛋挞皮。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

黛汀（新乡）食品有限公司

H N
Q B