



411042S-2022



洛阳市洛芳食品有限公司企业标准

Q/LLF 0001S-2022

速冻面米制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

洛阳市洛芳食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由洛阳市洛芳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程莉、丁利敬、刘夏青。

H N

Q B

速冻面米制品

1 范围

本标准规定了速冻面米制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、糕粉（大米）、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、猪油、人造奶油（人造黄油）、白砂糖、鲜鸡蛋、牡丹花馅料（以丹凤牡丹鲜花为主要原料，经清洗、柠檬酸水浸泡、脱水，添加白砂糖、麦芽糖浆腌制而成）、玫瑰酱（重瓣红玫瑰花、白砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、食用盐、柠檬酸）、桂花酱（桂花、白砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、食用盐、柠檬酸）、绿豆沙馅料（绿豆、白砂糖、白芸豆、植物油、人造奶油、饮用水、海藻糖、食用盐）、冬瓜丁、金桔丁、青梅、榴莲果肉、熟花生仁、熟芝麻仁、熟核桃仁、熟杏仁、熟南瓜籽仁、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐中的几种，经原料预处理、配料、调粉、静置、成型、速冻、包装而成的非即食速冻面米制品。

产品根据原辅料不同分为：牡丹鲜花饼、玫瑰鲜花饼、五仁饼、榴莲酥、夹心麻花、蝴蝶酥。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糕粉应符合 T/CGCC 28 的规定。
- 2.1.4 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 牡丹花馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.13 玫瑰酱、桂花酱应符合 Q/GXLT 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.14 绿豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.15 冬瓜丁、金桔丁、青梅、榴莲果肉应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 熟花生仁、熟芝麻仁、熟核桃仁、熟杏仁，熟南瓜籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.19 食用盐应符合GB/T 5461和 GB 2721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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，置于一洁净瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，按食用方式熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
气、滋味	具有该产品应有的气味与滋味，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	≤ 65	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于以坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品，若所检产品为含馅制品，则需在皮、馅混合均匀后检测。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS

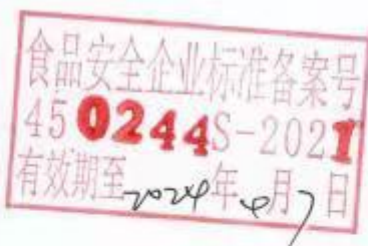
Q/GXLT

桂林香老太食品有限公司企业标准

Q/GXLT 0001S—2021
代替 Q/ GXLT 0001S-2019



糖桂花酱、糖玫瑰花酱



2021-03-15 发布

2021-04-20 实施

桂林香老太食品有限公司

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020格式编写。

本文件代替Q/GXLT 0001S—2019。

与Q/GXLT 0001S—2019相比，本文件主要变化为：

——原料中增加了淀粉糖、枸杞、罗汉果、蜂蜜、红糖、冰糖、橘皮、生姜、红枣、食品用香精、柠檬酸、柠檬黄、卡拉胶、海藻酸钠、甜蜜素、山梨酸钾、苯甲酸钠。

——对引用文件进行了更新。

——删除了微生物的指示菌。

本文件由桂林香老太食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：荣燕、廖富强、蒋玉萍。

本文件有效期3年。

糖桂花酱、糖玫瑰花酱

1 范围

本文件规定了糖桂花酱、糖玫瑰酱的技术要求、食品添加剂、食品生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以水、桂花或重瓣红玫瑰花为主要原料，添加辅料（白砂糖、淀粉糖、枸杞、罗汉果、蜂蜜、红糖、冰糖、橘皮、生姜、红枣、卡拉胶、海藻酸钠、食品用香精、柠檬酸、柠檬黄、甜蜜素、山梨酸钾、苯甲酸钠）的一种或几种，经腌制、脱盐、糖制、灌装、杀菌、包装工艺制成的半固体复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 18672 枸杞
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383 生姜
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 694 罗汉果
《中华人民共和国药典》2020版 第一部

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.3 淀粉糖

应符合GB 15203的规定。

4.1.4 桂花

应具有正常的色泽、气味、滋味、形态，无腐烂、无异味、无霉变，无杂质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763等食品安全质量标准的规定。

4.1.5 重瓣红玫瑰花

应具有正常的色泽、气味、滋味、形态，无腐烂、无异味、无霉变，无杂质，并符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。

4.1.6 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.1.7 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

4.1.8 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.9 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

4.1.10 红糖、冰糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.11 橘皮

应具有正常的色泽、气味、滋味，无异味、无霉变，无杂质，应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。

4.1.12 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.13 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.14 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

4.1.15 海藻酸钠

应符合GB 1886.243的规定。

4.1.16 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.17 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.18 柠檬黄

应符合GB 4481.1的规定。

4.1.19 甜蜜素

应符合GB 1886.37的规定。

4.1.20 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

4.1.21 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

4.2 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
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味；无异嗅
状态	具有产品应有的状态，无霉变，正常视力可见外来异物
杂质	无杂质

4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 85
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 4
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥ 10
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁷

注1：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为最大的可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 水分

按GB 5009.3的方法测定。

7.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

7.4 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定，样品的处理按GB 5009.8中酸水解-莱因-埃农氏法执行。

7.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.9 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的平板计数法方法检验，样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

7.10 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产线，同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

8.2 抽样

8.2.1 抽样基数不得少于 200 瓶（袋），在同批产品中随机抽取样本 12 瓶（袋），将所抽样本分为 2 份，一份供检验用，另一份留样作备查。

8.2.2 样本应贴有产品名称、生产日期及批号、抽样日期及地点、抽样人姓名的标签。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官、净含量、水分、食盐、总糖。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为本标准第 4.2、4.3、4.4、5.2 中全部项目，标签及净含量。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中若微生物限量有不符合本标准规定时，判该批产品为不合格，不得复检；检验结果中微生物限量检验符合本标准要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复验，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

9 标签标志、包装、运输、贮存及保质期

9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在具有防尘、防虫害、防鼠患等设备的室内。

Q/GXLT 0001S—2021

- 9.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处混贮。
- 9.4.3 产品应使用垛垫堆码，不得直接接触墙面、地面和顶面，距离应在 15cm 以上。

9.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、糕粉（大米）、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、猪油、人造奶油（人造黄油）、白砂糖、鲜鸡蛋、牡丹花馅料（以丹凤牡丹鲜花为主要原料，经清洗、柠檬酸水浸泡、脱水，添加白砂糖、麦芽糖浆腌制而成）、玫瑰酱（重瓣红玫瑰花、白砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、食用盐、柠檬酸）、桂花酱（桂花、白砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、食用盐、柠檬酸）、绿豆沙馅料（绿豆、白砂糖、白芸豆、植物油、人造奶油、饮用水、海藻糖、食用盐）、冬瓜丁、金桔丁、青梅、榴莲果肉、熟花生仁、熟芝麻仁、熟核桃仁、熟杏仁、熟南瓜籽仁、麦芽糖浆、蜂蜜、食用盐中的几种，经原料预处理、配料、调粉、静置、成型、速冻、包装而成的非即食速冻面米制品。

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 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市洛芳食品有限公司