



410881S-2023



濮阳县美小美食品有限公司企业标准

Q/PMS 0002S-2023

熟粉类糕点

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

濮阳县美小美食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳县美小美食品有限公司提出并起草。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳县美小美食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、巩美美。

H N
Q B

熟粉类糕点

1 范围

本标准规定了熟粉类糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉、黍米（大黄米）粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加粮食粉【粳米、粳米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞（裸大麦）、燕麦、高粱、黑麦、玉米中的一种或几种】，添加或不添加紫薯（经预处理、蒸制、打浆）、红薯（经预处理、蒸制、打浆）、山药（经预处理、蒸制、打浆）、红枣（经预处理、打浆）、胡萝卜（经预处理、打浆）、南瓜（经预处理、打浆）、大麦粉、果蔬粉/汁（浆）（西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、荠菜、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、烫面、搅拌、包馅{馅料为紫薯（经预处理、分切）、红薯（经预处理、分切）、山药（经预处理、分切）、红枣（经预处理、分切）、胡萝卜（经预处理、分切）、南瓜（经预处理、分切）、葡萄干、豆类【大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆中的一种或几种，经挑选、清洗、浸泡、煮制或蒸制】、坚果及籽类仁【花生、芝麻、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃、南瓜籽、葵花籽、板栗、杏、松子中的一种或几种】、莲子、百合、肉松、豆沙馅、莲蓉馅料、果仁馅料、沙蓉馅料、果蔬馅料、白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种}或不包馅、成型、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的熟粉类糕点。

根据所用原辅料不同，产品分类为：青团、粘窝窝。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米粉、黍米（大黄米）粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 紫薯、红薯、山药、红枣、胡萝卜、南瓜应新鲜、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 大麦粉、果蔬粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 白砂糖、赤砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 葡萄干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 豆类应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 莲子、百合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.12 豆沙馅、沙蓉馅、莲蓉馅料、果仁馅料、果蔬馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.13生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	10	GB 5009.22

注：*铅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	
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平板计数法
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

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数（不适用于现制现售产品）、大肠菌群（不适用于现制现售产品）、净含量及允许短缺量。对于现制现售产品，菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次，如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以糯米粉、黍米（大黄米）粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加粮食粉【粳米、粳米、大米、香米、糙米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、小麦、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞（裸大麦）、燕麦、高粱、黑麦、玉米中的一种或几种】，添加或不添加紫薯（经预处理、蒸制、打浆）、红薯（经预处理、蒸制、打浆）、山药（经预处理、蒸制、打浆）、红枣（经预处理、打浆）、胡萝卜（经预处理、打浆）、南瓜（经预处理、打浆）、大麦粉、果蔬粉/汁（浆）（西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、荠菜、红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果中的一种或几种）、白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、烫面、搅拌、包馅{馅料为紫薯（经预处理、分切）、红薯（经预处理、分切）、山药（经预处理、分切）、红枣（经预处理、分切）、胡萝卜（经预处理、分切）、南瓜（经预处理、分切）、葡萄干、豆类【大豆（黄豆、黑豆、青豆）、绿豆、红豆、红小豆、芸豆、蚕豆、扁豆、豇豆、豌豆、荷兰豆、鹰嘴豆中的一种或几种，经挑选、清洗、浸泡、煮制或蒸制】、坚果及籽类仁【花生、芝麻、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃、南瓜籽、葵花籽、板栗、杏、松子中的一种或几种】、莲子、百合、肉松、豆沙馅、莲蓉馅料、果仁馅料、沙蓉馅料、果蔬馅料、白砂糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种}或不包馅、成型、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的熟粉类糕点。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 7099《食品安全国家标准 糕点》制定本企业标准，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。

濮阳县美小美食品有限公司

QB