



410156S-2018



郑州奥雪食品科技有限公司企业标准

Q/ZAX 0003S-2018

糕点预拌粉

2018-01-10 发布

2018-01-10 实施

郑州奥雪食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由郑州奥雪食品科技公司提出并起草。

本标准起草人：杨长伟。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、白砂糖、乳粉、植脂末[麦芽糖浆、氢化植物油（氢化大豆油、氢化椰子油、氢化棕榈仁油）、乳清粉、食用盐、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素、食用香精）]、糯米粉、蛋黄粉、大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、β-胡萝卜素、牛奶香精其中几种为原料，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.6 糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 2.1.7 蛋黄粉应符合 Q/KDDY 0008S（附录 A）的规定。
- 2.1.8 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.22 牛奶香精应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具体本产品应有的色泽。	
气味、滋味	具有产品应有的气、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, %	\leq 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	\leq 0.85	GB 5009.4
含砂量, %	\leq 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	\leq 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mgKOH/100g	\leq 80	GB/T 5510
*总砷（以As计），mg/kg	\leq 0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.12
汞（以Hg计），mg/kg	\leq 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
β -胡萝卜素, g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
苯并（a）芘, μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.27

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB2760 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 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、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

6

Q/KDDY

江苏康德蛋业有限公司企业标准

Q/KDDY 0008S-2016

蛋黄粉制品

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
备案号: 32 0603 S-2016
有效期至: 2019年04月14日



2016-03-30 发布

2016-04-30 实施

江苏康德蛋业有限公司 发布

Q/KDDY 0008S-2016

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行。

本标准由江苏康德蛋业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王文根、王俊伟。

本标准于2016年03月首次发布。



蛋黄粉制品

1 范围

本标准规定了蛋黄粉制品的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜蛋为原料，经预处理、打蛋分离，添加麦芽糊精、乳清粉混合调配，再经巴氏杀菌、喷雾干燥、包装而成的蛋黄粉制品（以下简称产品）。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
- 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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》



3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 鲜蛋应符合GB 2749的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

Q/KDDY 0008S-2016

3.1.3 乳清粉应符合GB 11674的规定。

3.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色 泽	呈灰黄色	目视、 鼻嗅。
组织形态	呈粉末状，无酸败、霉变、生虫	
气 味	特有蛋黄味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/ (g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g)	≥ 40	GB/T 5009.6
游离脂肪酸/ (g/100g)	≤ 4.5	GB/T 5009.47
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.04	GB 5009.15
六六六/ (mg/kg)	应符合 GB 2763 的规定	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)		
其他农药残留	应符合 GB 2763 的规定	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	

3.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法应符合表3的规定。

表 3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^6	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	志贺氏菌	不得检出			GB 4789.5
	沙门氏菌	应符合 GB 29921 中即食蛋制品的规定。			GB 4789.4

3.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.6 净含量允差

净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

Q/KDDY 0008S-2016

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格并出具合格证明后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、脂肪、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时。

4.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 3.1 以外的全部要求。

4.4 组批与抽样

4.4.1 产品以同一批投料、同一班次生产的同规格的品种为一批次。

4.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取不小于 0.5kg(不少于 4 个最小包装单位，净含量允差检验样本另计)。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 1kg(不少于 8 个最小包装单位，净含量允差检验样本另计)。

4.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标志应有：产品名称、质量（重量）及数量、厂名、厂址、生产日期、保质期及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全的有关要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用纸箱或塑模包装。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、阴凉、干燥的仓库内，堆放时应离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。



Q/KDDY 0008S-2016

6 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 12 个月。



编制说明

本标准是以小麦粉、食用玉米淀粉、白砂糖、乳粉、植脂末[麦芽糖浆、氢化植物油（氢化大豆油、氢化椰子油、氢化棕榈仁油）、乳清粉、食用盐、食品添加剂（酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素、食用香精）]、糯米粉、蛋黄粉、大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、β-胡萝卜素、牛奶香精其中几种为原料，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州奥雪食品科技有限公司

QB