



413432S-2018



河南省怀药堂食品有限公司企业标准

Q/HYT 0003S-2018

复合山药卷(酥片)

2018-11-13 发布

2018-11-13 实施

河南省怀药堂食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省怀药堂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘朝林。

H N

Q B

复合山药卷(酥片)

1 范围

本标准规定了复合山药卷(酥片)的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、山药粉、鸡蛋(去壳)、土豆淀粉或玉米淀粉、黄豆(清洗、浸泡、磨碎)、黑豆(清洗、浸泡、磨碎)、芝麻、枸杞(清洗、浸泡、磨碎)、大枣片(清洗、浸泡、磨碎)、柠檬(清洗、浸泡、磨碎)、山楂(清洗、浸泡、磨碎)、紫菜(清洗、浸泡、磨碎)、食用油(大豆油、棕榈油)、食用盐、全脂乳粉、葱、人造奶油、木糖醇、白砂糖、小苏打中的几种为原料,经和浆、烤制、卷卷或不卷卷、切段或切片、冷却、添加或不添加香辛料粉(葱、姜、蒜、胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、橘皮、小茴香)、添加或不添加味精、添加或不添加鸡粉调味料、加工包装而成的即食制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.2 芝麻、枸杞、山楂、大枣片、柠檬、山楂《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 土豆淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.14 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.15 人造奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.18小苏打应符合GB 1886.2的规定。

2.1.19香辛料粉（葱、姜、蒜、胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、橘皮、小茴香）应符合GB 31644的规定。

2.1.20味精应符合GB/T 8967和GB 2720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	筒状或片状	从样品中取 50g，放在一洁净白色磁盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 12	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 ^a 仅适于原料中有山楂的产品。		

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 ≤	50				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 第二法
* 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

复合山药卷(酥片)是以小麦粉、山药粉、鸡蛋(去壳)、土豆淀粉或玉米淀粉、黄豆(清洗、浸泡、磨碎)、黑豆(清洗、浸泡、磨碎)、芝麻、枸杞(清洗、浸泡、磨碎)、大枣片(清洗、浸泡、磨碎)、柠檬(清洗、浸泡、磨碎)、山楂(清洗、浸泡、磨碎)、紫菜(清洗、浸泡、磨碎)、食用油(大豆油、棕榈油)、食用盐、全脂乳粉、葱、人造奶油、木糖醇、白砂糖、小苏打中的几种为原料,经和浆、烤制、卷卷或不卷卷、切段或切片、冷却、添加或不添加香辛料粉(葱、姜、蒜、胡椒、花椒、辣椒、八角、肉桂、丁香、橘皮、小茴香)、添加或不添加味精、添加或不添加鸡粉调味料、加工包装而成的即食制品。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 7100《食品安全国家标准 饼干》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省怀药堂食品有限公司