



412629S-2018



封丘县澄澄食品加工坊企业标准

Q/FCS 0001S-2018

蜂蜜糕点

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

封丘县澄澄食品加工坊 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。

本标准由封丘县澄澄食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：马冠洲。

H N

Q B

蜂蜜糕点

1 范围

本标准规定了蜂蜜糕点的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以枣花蜂蜜、黑芝麻、生姜为主要原料，其中枣花蜂蜜经炼制；黑芝麻、生姜经清洗、蒸制、晾晒、粉碎后，与枣花蜂蜜混合、包装、杀菌而成的蜂蜜糕点。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 枣花蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 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	具有本品应有的性状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,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,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,味甜,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) ≤	25.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计)/(mg/kg) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 ^a B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定; a、仅限添加芝麻产品的检验。		

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 第二法
a 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以枣花蜂蜜、黑芝麻、生姜为主要原料，其中枣花蜂蜜经炼制；黑芝麻、生姜经清洗、蒸制、晾晒、粉碎后，与枣花蜂蜜混合、包装、杀菌而成的蜂蜜糕点。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、面包》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。

封丘县澄澄食品加工坊

H N

Q B