



湖南雪琪食品有限公司企业标准

Q/HNXQ 0003S-2024

食品安全企业标准 冷加工糕点

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4323445-2024
备案日期: 2024年1月26日

湖南省
食品安全

2024-01-02 发布

2024-02-02 实施

湖南雪琪食品有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本标准由湖南雪琪食品有限公司提出。

本标准由湖南雪琪食品有限公司起草。

本标准由湖南雪琪食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：伍亮。



冷加工糕点

1 范围

本标准规定了冷加工糕点要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉或大米粉或杂粮粉为主要原料，饮用水、鲜（冻）禽畜肉、动物性水产品、腌腊肉、食用菌、豆类及其制品、蛋类、黄油、芝士粉、柠檬、乳粉、白砂糖、食用淀粉、玉米、粉丝、新鲜蔬菜、干制蔬菜、酱腌菜、蔬菜粉、食用淀粉、食品馅料、花生、芝麻、食用油脂制品、食用植物油、食用盐、食用糖、鸡精调味料、味精、白酒、酵母抽提物、复合调味料、调味料酒、酿造酱油、耗油、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、和面、压面、制馅或不制馅、包馅或不包馅、冷冻成型、包装等工序加工而成的冷加工糕点，本产品为非即食食品。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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. 6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789. 30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009. 229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范2
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。



3.2 感官要求

感官要求符合表 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	GB/T 29605, 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 口尝其滋味
组织状态	具有产品应有的形状, 无霉变	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^a / (mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

^a仅限于配料中包括动物性成分或油脂的产品, 仅对馅料取样。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 发污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

^a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。
^b仅适用带牛肉馅产品。
^c仅适用带肉馅产品。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定的的方法检验。

4 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。



5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，不少于 30 个最小包装。分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目：感官、净含量。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格方可出厂。

5.4 型式检验

按本文件规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱等包装应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

6.3.1 运输应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ （温度波动控制在 2°C 以内）。

6.4 贮存

6.4.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ （温度波动控制在 2°C 以内）。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，根据品种不同，产品保质期 3 个月或 6 个月或 9 个月或 12 个月。

