

湖南奥斯利食品科技有限公司企业标准

Q/ASL 0003S-2022

食品安全企业标准 焙烤调理奶油

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: 4303745-2022

备案有效期: 叁年

备案起止日期: 2022年3月4日至2025年3月3日



湖南省
食品安

2022-01-02 发布

2022-02-01 实施

湖南奥斯利食品科技有限公司 发布

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由湖南奥斯利食品科技有限公司提出并起草。

本标准由湖南奥斯利食品科技有限公司批准。

本标准主要起草人：肖本军。

本标准发布时间：2022年1月02日。



焙烤调理奶油

1 范围

本标准规定了焙烤调理奶油的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以饮用水、棕榈油、白砂糖、鸡蛋液、蛋黄粉、全蛋粉、精炼植物油、乳粉、稀奶油、再制干酪、黄油、麦芽糖浆、果葡糖浆、人造奶油、食用盐、蒜蓉浆、调味糖浆、酪蛋白酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、聚氯乙炔（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、六偏磷酸钠、 β -胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的几种或多种为原料，经混配、乳化和、杀菌、均质、冷却、灌装、速冻等工艺加工制成的焙烤调理奶油。

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 191-2008	包装储运图示标志
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋和蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 大肠菌群测定
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 4789.10	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 13481	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘60）



GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准 食品油脂制品
GB/T 15680-2009	棕榈油
GB/T 18706-2008	液体食品保鲜包装用纸基复合材料
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20882-2007	果葡糖浆
GB/T 20883-2017	麦芽糖
GB 25192	食品安全国家标准 再制干酪
GB 25553	食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第 75 号令	

3 产品分类

产品按风味和配料不同分为乳酪风味、蒜香风味、焦香风味及蛋挞伴侣焙烤调理奶油。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食品用原料,不得超范围、超量使用食品添加剂,并且食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。真菌毒素限量和污染物限量应符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

4.2 原材料要求

- 4.2.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.2 棕榈油应符合 GB/T 15680-2009 的规定。
- 4.2.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.4 鸡蛋液、蛋黄粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 4.2.5 精炼油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.2.7 稀奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.2.8 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 4.2.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883-2017 的规定。
- 4.2.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882-2007 的规定。
- 4.2.11 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.2.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.13 蒜蓉浆应符合 GB 31644 的规定。
- 4.2.14 调味糖浆应符合附录 A 的规定。
- 4.2.15 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.2.16 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)应符合 GB 13481 的规定。
- 4.2.17 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 4.2.18 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 4.2.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。



- 4.2.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.2.21 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.2.22 单, 双甘油脂肪酸应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.2.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.3 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
色泽	色泽均匀, 有光泽
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味, 无异味
组织形态	解冻后呈均匀、细腻的液体状
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.4 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
脂肪, g/100g $\geq$	10
水分, g/100g $\leq$	80
酸度, °T $\leq$	30
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.1
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.1
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	9

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案a及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, cfu/g $\leq$	5	2	1000	10000
大肠菌群, MPN/g $\leq$	5	2	10	100
金黄色葡萄球菌, cfu/g	5	1	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
霉菌, cfu/g $\leq$	90			

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 净含量

净含量应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 试验方法



5.1 样品制备

把低温贮藏（-18℃以下）的样品置于不高于7℃的冷藏柜中，直至样品成为全融状态。解冻后的样品应保存在低于7℃的冷藏柜中，并在24h之内完成取样检验，取样检验时振摇均匀。

5.2 感官检验

用不锈钢勺取已解冻摇匀的样品约20g以上，置于干燥的白瓷盘中，在室温、自然光（或相当自然光）的条件下通过视觉、味觉、嗅觉和触觉器官对样品进行检验。

5.3 理化指标检验

5.3.1 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.3.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3.3 酸价

按 GB 5009.239 中规定的方法测定。

5.3.4 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

5.3.5 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

5.3.6 苯并[a]芘

按 GB 5009.27 的规定进行。

5.4 微生物指标检验

5.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定的方法测定。

5.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中规定的方法测定。

5.4.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法测定。

5.4.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法测定。

5.4.5 霉菌

按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

5.5 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一班次、同一批投料生产的产品为一批。每批随机抽取总量有低于2.0kg（且不少于8个最小包装），分为两份，一份检验，一份备查。



6.2 检验分类

产品分出厂检验和型式检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经生产单位质量检验部门按本标准检验，检验合格并签发合格证书后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、脂肪、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为第4章要求的全部项目。

6.4.2 在下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 生产场地变更时；
- b) 原、辅材料来源有较大变化时；
- c) 改变关键工艺时；
- d) 长期（三个月以上）停产后恢复生产时；
- e) 在正常生产时，每满半年至少进行一次；
- f) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- g) 国家法定食品监督部门提出要求时。



6.5 判定规则

检验结果中，若全部指标符合要求，判定为合格品；若有两项内（含两项）不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若合格，则判该批产品合格，若复检结果仍有一项不符合要求时，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售包装标志

产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 运输包装标志

产品运输包装标志应有产品名称、规格及数量、生产单位名称、地址及符合 GB/T 191-2008 相关的贮运标识。

7.2 包装

产品内包装采用屋顶盒包装，内包装材料应符合 GB/T 18706-2008 的规定，产品运输包装为瓦楞纸箱。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543-2008 的规定。

7.3 运输

产品应采用冷链运输，以保证产品的冷冻状态。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁干燥-18℃以下的冷库内，隔墙离地堆放；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。

