

备案号：34202201391S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年03月25日

Q/ QXSP

淮南市全新食品有限公司食品安全企业标准

Q/QXSP 0002S—2022

雪花酥 (冷加工糕点)

安徽省卫生健康委员会



2022—03—14 发布

2022—03—25 实施

淮南市全新食品有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，比较GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的相关要求，并结合本产品特性进行编写。

本标准由淮南市全新食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：王桂红。

本标准2022年03月15日首次发布。

本标准有效期三年。

安徽省卫生健康委员会



雪花酥（冷加工糕点）

1、范围

本标准规定了雪花酥（冷加工糕点）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签、标志、贮存、运输、保质期、食品召回管理。

本标准适用于第3术语和定义中规定的产品。

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）适用本文件。

GB/T 1.1	标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
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 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.10	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 5009.12	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 5420	食品安全国家标准 干酪
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7100	食品安全国家标准 饼干
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准



GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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 20883	麦芽糖
GB/T 20977	糕点通则
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23529	海藻糖
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 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局〔2009〕第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义：下列术语和定义适用于本标准

3.1 雪花酥（冷加工糕点）

以成品的饼干或糕点类产品为原料（经切碎或破碎），配以果仁、果干、果脯、麦芽糖浆、坚果籽类、果蔬制品、海藻糖、食用盐、白砂糖、蜂蜜、奶油、乳粉、干酪、食用植物油、食品添加剂等辅料（辅料投放可根据产品生产要求选配组合添加使用），经配料、辅料经前处理（加热处理）、搅拌、成型、分切、包装等工艺制成的雪花酥（冷加工糕点）产品。

4、技术要求

4.1 原辅料质量要求

饼干应符合 GB 7100 的规定，糕点应符合 GB/T 20977 的规定，麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定，坚果籽类应符合 GB 19300 的规定，海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定，食用盐应符合 GB 2721 的规定，白砂糖应符合 GB/T 317 或 GB 13104 的规定，蜂蜜应符合 GB 14963 的规定，奶油应符合 GB 19646 的规定，乳粉应符合 GB 19644 的规定，干酪应符合 GB 5420 的规定，食用植物油应符合 GB 2716 及国家相应的安全标准和/或有关规定，果仁、果干、果脯、果蔬制品应符合相应的安全标准和/或有关规定。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；不得添加非食用物质。其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求：应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的正常色泽。	将样品置于洁净的白色瓷盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味。	
状 态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标：应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 28.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), (mg/ kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 酸价(以脂肪计) (KOH), (mg/ g)	≤ 5	GB 5009.229
^a 过氧化值(以脂肪计), (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
其他污染物限量	应符合 GB2762 及国家相关公告的规定	—
^a 仅限于添加食用植物油的产品。		

4.4 微生物指标：应符合表3、表4 的规定。

表3 微生物指标

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

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 /25g 或 25mL 表示)				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.5 净含量

应符合国家质检总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按 JJF1070 规定方法测定。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量：应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6 生产加工过程卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 抽样

具有相同包装规格和净含量,品质一致,并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次;相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取1 kg样品,平均分成两份,一份供检验用,一份备查。

7.2 检验分类: 检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验,并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、标签等。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时,应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 原料产地环境发生重大变化时;
- c) 停产6个月以上重新恢复生产时;
- d) 质量监督有关行政主管部门提出型式检验要求时;
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则。

检验结果全部符合本标准规定要求的,判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的,应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项,复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标有一项不合格则判定为不合格品,且不得复检。

8. 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志: 产品标签应按 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令《食品标识管理规定》的规定标注。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质;包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害,且应符合 GB 14881、GB 23350 及相应的国家安全标准和/或有关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防晒;不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输,且应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所,不同类别的产品应按照产品要求贮存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存,且应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

8.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好未拆封的情况下,按不同保存方式、不同包装方式分别确定产品保质期,具体以产品标签上的保质期为准,企业自定。

9 食品召回管理

按国家食品药品监督管理局令第12号《食品召回管理办法》及国家相关法律法规执行。

