

扫二维码下载电子版



Q/SJSW

吉林山间拾味生物科技有限公司企业标准

Q/SJSW0081S-2023

板栗芡实酥

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/SJSW0081S-2023
备案号	224722S-2023
有效期限	2023年08月24日至2026年08月23日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-08-05 发布

2023-08-20 实施

吉林山间拾味生物科技有限公司 发布

板栗芡实酥

1 范围

本标准适用于以低筋小麦粉、板栗粉、黄油、玉米淀粉、蔓越莓、鸡蛋、山药粉、红枣粉、芡实粉、椰浆粉、海藻糖为原料，适量添加碳酸氢钠，经调配、混合、搅拌、入模、表面装饰、焙烤、冷却、包装等工艺制成的板栗芡实酥（酥性饼干）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 8608	低筋小麦粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋



GB/T 29602	固体饮料
T/SGZX 005	水果干制品
LS/T 3217	人造奶油(人造黄油)
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监管总局令第70号[2023]	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 的规定。
- 3.1.2 板栗粉、山药粉、红枣粉、芡实粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.3 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 3.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 蔓越莓应符合 T/SGZX 005 的规定。
- 3.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	棕黄色至棕褐色	取样品白色瓷盘中，在自然光下观察色
滋味、气味	具有本品的固有滋味，无异味	泽和状态，检查有无异物。闻其气味，
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	用温开水漱口后品其滋味

3.3 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），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 处理。

3.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	致病菌采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

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。

3.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
碳酸氢钠	膨松剂	按生产需要适量食用	-	-

4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号[2023]的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

(1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；

- (2)原辅料质量出现大的波动时；
 (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按表 7 规定的抽样方案抽取样本，样本以盒为单位。

表 7 抽样表

批 量	<1500 箱		≥1500 箱	
	样本大小 n (盒)	≤50g/盒	10	≤50g/盒
	≥50g/盒	8	≥50g/盒	10

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：板栗芡实酥

产品类型：酥性饼干

配料表（原料）：低筋小麦粉、板栗粉、黄油、玉米淀粉、蔓越莓、鸡蛋、山药粉、红枣粉、芡实粉、椰浆粉、海藻糖、碳酸氢钠

净含量/规格：100 克/袋或按照市场需求而定

食用方法：开袋即食

生产者的名称：吉林山间拾味生物科技有限公司

地址：吉林省集安市清河镇下岗路

电话：

生产日期：见喷码

保质期：3 个月

贮存条件：阴凉干燥处，常温密封保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/SJSW 0081S

其他需要标示的内容：

致敏物质提示：含有麦麸的谷物及其制品、蛋类及其制品、坚果及其果仁类制品

7.2 营养成分表

应符合表 8 的规定。

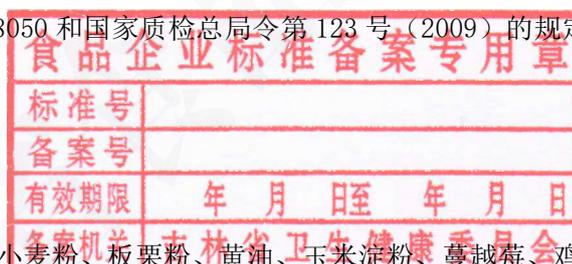


表 8 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1809 千焦 (KJ)	22%
蛋白质	5.8 克 (g)	10%
脂肪	19.2 克 (g)	32%
碳水化合物	58.8 克 (g)	20%
钠	363 毫克 (mg)	18%

8 包装

产品内包装应符合 GB/T 28118、GB 4806.7 的规定。

产品包装应符合 GB 23350 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

运输包装用双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 3 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会