

备案号：224089S-2018

有效期至：2022年03月31日

Q/SXYN

四平市铁西区鑫颖南粘制品加工坊企业标准

Q/SXYN0001S-2018

粘豆包

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/SXYN0001S-2018
备案号	224089S-2018
有效期限	2019年04月01日至2022年03月31日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

四平市铁西区鑫颖南粘制品加工坊发布

粘豆包

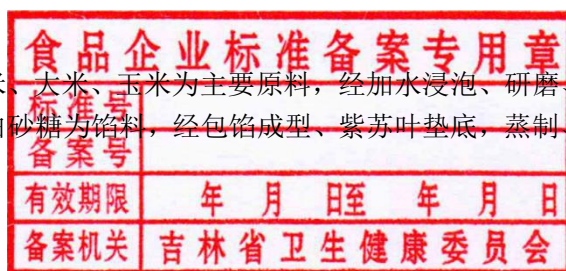
1 范围

本标准适用于以糯米、大米、玉米为主要原料，经加水浸泡、研磨、和面、醒发制成皮料，小豆蒸熟捣碎添加或者不添加白砂糖为馅料，经包馅成型、紫苏叶垫底，蒸制、冷却、包装等工艺制成的粘豆包，属糕点制品。

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	包装贮运图示标志
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB/T 317	白砂糖
GB 2715	粮食卫生标准
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法
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 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10461	小豆
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 23780	糕点质量检验方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



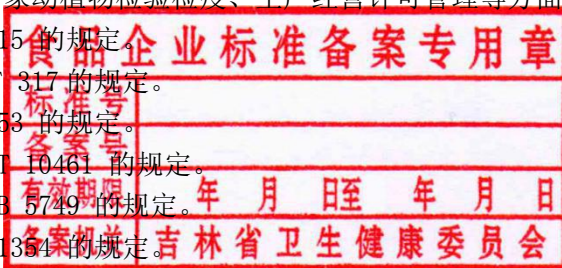
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
《中国药典》2015 版一部	紫苏叶
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009)	《食品标识管理规定》

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、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.4 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 3.1.5 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.7 紫苏叶应符合《中国药典》2015 版一部的规定。



3.2 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
色泽	白色或黄色	取适量样品，按 GB/T 5009.56 规定的方法检查，将样品加热或熟制，在自然光线下目测色泽、形态、用嗅觉鉴别气味，用口感品尝滋味。
组织形态	呈椭圆形，不露馅，且形态整齐，造型美观	
滋、气味	口感细腻、香糯柔韧，具有本品特有的香气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, %	≤ 40	GB 5009.3
馅料食量, %	≥ 20	GB/T 23780

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48	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	100	GB 4789.3 平板计数法
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g (mL) 表示)				
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤ 150				GB 4789.15
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出限值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值					

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 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: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、馅料含量。

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) 国家质量监督机构提出要求时。

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

抽样基数不小于 5 个独立包装, 随机抽取样品 4kg, 样品分成 2 份, 分别进行检验和留样。

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项不符合要求，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

任何一项卫生(安全)或微生物学(生物学)指标不合格时则判该批产品不合格。

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：粘豆包

配料表（原料）：糯米、大米、小豆、玉米、（白砂糖）

净含量/规格：20 公斤/箱，或依市场需求确定。

生产者的名称：四平市铁西区鑫颖南粘制品加工坊

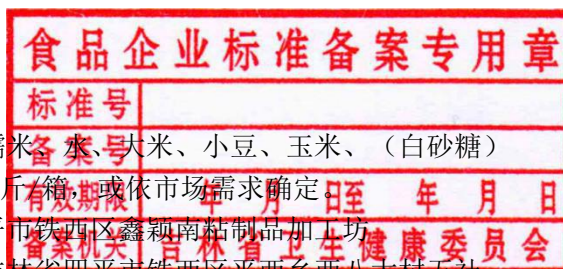
地址和联系方式：吉林省四平市铁西区平西乡西八大村五社

生产日期和保质期：常温下 3-5 天，冷藏 5℃-10℃为 30 天，零下 18℃为 90 天

贮存条件：常温、避光、冷藏、冷冻

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/SXYN0001S-2018



7.2 营养标签

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克(g)	NRV%
能量	791 千焦 (kJ)	9%
蛋白质	4.6 克(g)	8%
脂肪	0.6 克(g)	1%
碳水化合物	40.6 克(g)	14%
钠	0 毫克(mg)	0%

8 包装

包装袋选用食品级塑料包装，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

保质期为常温下 2-3 天，冷藏 5℃-10℃为 10 天，零下 18℃为 180 天。