

备案号：2204116S-2018

有效期至：2022年02月18日

Q/MHJT

梅河口市佳彤食品有限公司企业标准

Q/MHJT0004S-2018
代替Q/MHJT0004S-2018

年糕

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/MHJT0004S-2018
备案号	2204116S-2018
有效期限	2019年02月19日至2022年02月18日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-09-28 发布

2018-11-28 实施

梅河口市佳彤食品有限公司 发布

前 言

本标准编写的格式、结构和内容均按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由梅河口市佳彤食品有限公司提出。

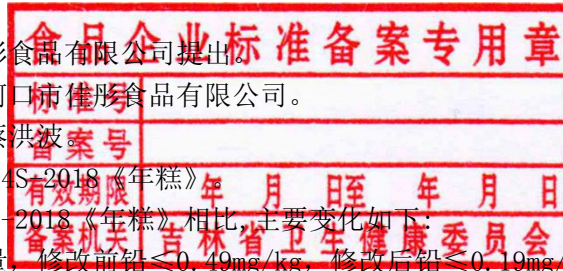
本标准起草单位：梅河口市佳彤食品有限公司。

本标准主要起草人：蔡洪波

本标准代替 Q/MHJT0004S-2018《年糕》

本标准与 Q/MHJT0004S-2018《年糕》相比，主要变化如下：

- 修改了铅限量，修改前铅 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ ，修改后铅 $\leq 0.19\text{mg/kg}$ 。



年糕

1 范围

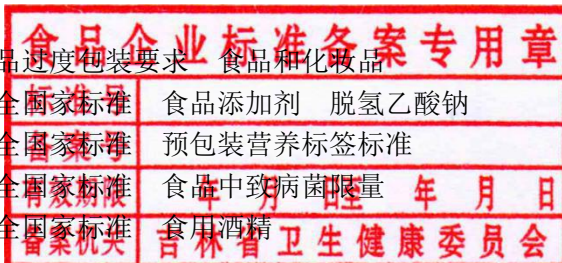
本标准适用于以大米、糯米为主要原料，添加饮用水、食用盐、食用酒精，经浸泡、水磨、蒸制、挤压成型、干燥、包装工艺制成的并配以调味料包（干粉包、辣椒酱包）的年糕。产品类别属于糕点 热加工糕点 蒸煮类糕点（其他类）。

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/T 1354	大米
GB/T 1445	绵白糖
GB 2715	粮食卫生标准
GB 2720	味精
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 4789.2	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/T 4806.7	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 5009.11	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 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M ₁ 和 B ₁ 的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
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/T 5009.53	淀粉类制品卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
SB/T 10507	年糕
GB/T 11761	芝麻
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 23183	辣椒粉
GB 23350	限制商品过度包装要求—食品和化妆品
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签标准
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
NY/T 956	番茄酱
DBS22/ 030	吉林省食品安全地方标准 非发酵型半固体调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 年糕

本标准适用于以大米、糯米为主要原料，添加饮用水、食用盐、食用酒精，经浸泡、水磨、蒸制、挤压成型、干燥、包装工艺制成的年糕。

3.2 调味料包

本产品的调味料包分两种：干粉料包、辣椒酱料包。其中：

干粉料包：以辣椒粉、芝麻为主要原料，经调配、搅拌、混合、灌装而成的固态调味料包。

辣椒酱料包：以饮用水、辣椒粉、麦芽糖、绵白糖、番茄酱、食用盐、味精、酿造酱油为原料，加入或不加入食品添加剂脱氢乙酸钠、山梨酸钾，经配料、搅拌、灭菌、灌装等工艺制成的半固态调味料包。

4 技术要求

4.1 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。

- 4.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 食盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

- 4.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
 4.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
 4.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定
 4.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定

项目	标准要求		检验方法
	标准号	要求	
年糕	备案号	干粉料包 辣椒酱料包	启开样品包装，将年糕置于洁净的白色磁盘中；将干粉料包、辣椒酱料包分别倾倒入烧杯中，在自然光线下观察其色泽、形态、杂质，然后品尝其滋味和气味
色泽	有效期限	辣椒粉呈红色，芝麻呈白色	
	备案号	浅褐色至深褐色	
	有效期	年 月 日至 年 月 日	
	备案机关	吉林省卫生健康委员会	
组织形态	块行完整、无粉粒	呈辣椒粉和芝麻的混合状态	酱状或固液混合状
滋、气味	具有年糕正常的气味、无霉味及其他异味	具有正常的滋气味，无其他异味	具有鲜、香、辣等滋味无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

年糕应符合表 2 的规定，调味料应符合表 3 的规定。

表 2 年糕理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/%	≤ 70	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 2.0	GB/T 5009.53

表 3 调味物理化指标

项 目	指 标	检验方法
^a 水分, %	≤ 85	GB 5009.3
^a 食盐(以NaCl计), %	≤ 12.0	GB 5009.44
^b 总灰分/(%)	≤ 10	GB 5009.4
^b 酸不溶性灰分/(%)	≤ 5	GB 5009.4

注：^a适用于辣椒酱料检测项目；^b适用于干粉料包检测项目。

4.4 污染物限量

年糕应符合表 4 的规定，调味料应符合表 5 的规定。

表 4 年糕污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

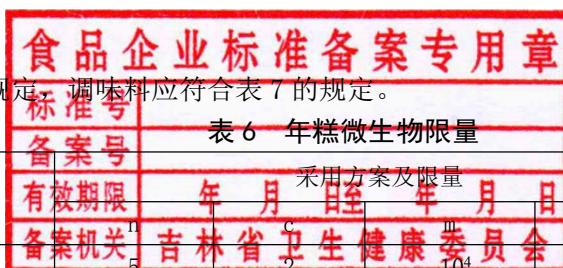
表 5 调味料污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

注：将干粉料包、辣椒酱料包两种调味料混匀后取样测定。

4.5 微生物限量

年糕应符合表 6 的规定，调味料应符合表 7 的规定。



项 目	采用方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10	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
致病菌指标	采用方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				—
	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

注：样品的采集与处理按GB 4789.1执行。
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。

表 7 调味料微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法			
菌落总数/（CFU/g）	≤ 8 000	GB 4789.2			
大肠菌群/（MPN/g）	≤ 0.3	GB 4789.3			
霉菌计数/（CFU/g）	≤ 100	GB 4789.15			
致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				
	n	c		m	M
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g（mL）	10000 CFU/g（mL）	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

4.6 食品添加剂

辣椒酱料食品添加剂应符合表 8 的规定。

表 8 辣椒酱料食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
脱氢乙酸钠	防腐剂	≤0.4g/kg	≤0.4g/kg	GB 5009.121
山梨酸钾	稳定剂	≤0.9g/kg	≤0.9g/kg	GB 5009.28

注：防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。

5 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。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 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：净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群等。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 抽样方法和抽样数量

从同批产品中随机抽取样品 5 箱，每箱中抽 200g，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

7.5 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。

微生物指标和污染物指标如有 1 项不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

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

8.1 标签式样

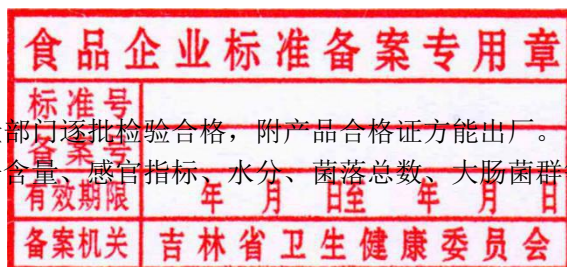
食品名称：年糕

年糕配料表：大米、糯米、饮用水、食用盐、食用酒精。

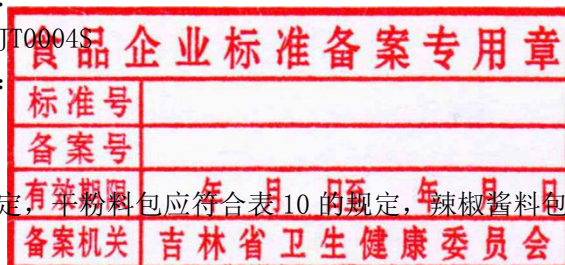
干粉料包配料表：辣椒粉、芝麻。

辣椒酱料包配料表：饮用水、辣椒粉、麦芽糖、绵白糖、番茄酱、食用盐、味精、酿造酱油、脱氢乙酸钠、山梨酸钾。

净含量/规格：按生产实际标注。



生产者的名称：梅河口市佳彤食品有限公司。
 地址：吉林省梅河口市山城镇花园乡东花园村八组。
 生产日期：
 保质期：常温 3 个月，冷藏 6 个月。
 贮存条件：常温或冷藏贮存。
 食品生产许可证编号：
 产品标准代号：Q/MHJT0004S
 其他需要标示的内容：



8.2 营养成分表

年糕应符合表 9 的规定，干粉料包应符合表 10 的规定，辣椒酱料包应符合表 11 的规定。

表 9 年糕营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	904 千焦 (kJ)	11%
蛋白质	3.8 克 (g)	6%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	49.4 克 (g)	16%
钠	239 毫克 (mg)	12%

表 10 干粉料包营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	723 千焦 (kJ)	10%
蛋白质	11 克 (g)	20%
脂肪	8.3 克 (g)	15%
碳水化合物	11.1 克 (g)	4%
钠	0 毫克 (mg)	0%

表 11 辣椒酱料包营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1158 千焦 (kJ)	14%
蛋白质	3.7 克 (g)	6%
脂肪	0 克 (g)	0%
碳水化合物	64.0 克 (g)	21%
钠	2740 毫克 (mg)	137%

9 包装

包装袋应符合 GB/T 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或双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 运输

产品在运输过程中应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、无污染。严禁与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

11 贮存

产品应在常温或冷藏条件下贮存。并保持清洁、干燥，有防尘、防鼠、防蝇设施。距墙和地面

20cm 以上，严禁与有毒、有害、有异味的物品混储。

12 保质期

产品在本标准规定的条件下贮存，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为常温 3 个月，冷藏 6 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