

备案号：222219S-2018

有效期至：2022年01月28日

Q/MKJL

妙可蓝多（吉林）乳品科技有限公司企业标准

Q/MKJL0001S-2018

芝士西式糕点

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/MKJL0001S-2018
备案号	222219S-2018
有效期限	2019年09月29日至2022年1月28日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2019-1-18 发布

2019-1-26 实施

妙可蓝多（吉林）乳品科技有限公司 发布

芝士西式糕点

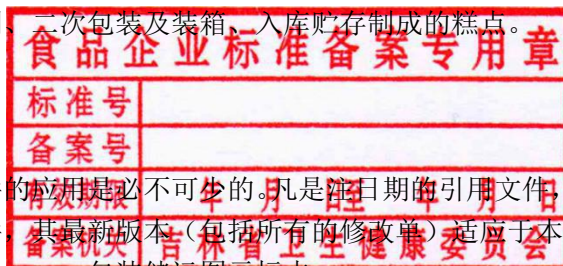
1 范围

本标准适用于以再制干酪夹层、鱼肉加工品为原料，经原料验收、熟制杀菌、压合、冷却、切割称重、一次包装、金属检测、二次包装及装箱，入库贮存制成的糕点。

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 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 4789.15	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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
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
GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 25192	食品安全国家标准 再制干酪
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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令（2009）第123号	《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 鱼肉加工品应符合 GB 10136 的规定。

3.1.2 再制干酪应符合 GB 25192 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	夹层乳白色至淡黄色；两侧乳白色至火红色。	取适量试样置于白纸上，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
组织形态	质地均匀，再制奶酪夹层厚度一致。	
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变，无异臭及哈喇味等异味。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

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，%	≤ 42	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 10	GB 5009.5
粗脂肪，%	≤ 34	GB 5009.6
总糖，%	≤ 40	GB/T 20977附录A

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	≤ 0.3	GB 5009.12

3.5 微生物限量：

应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 a及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌	≤	120			GB 4789.15

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1执行。

^b菌落总数和大肠杆菌的要求不适用于现场制售的产品，以及含有未成熟的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

^c不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

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 GB14881 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：感官要求、水分、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

产品采用随机抽取的方法取样，每批产品抽取 18 个独立包装，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。商业无菌检验的抽样方法按相关规定执行。

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：芝士西式糕点

配料表：再制干酪夹层【干酪（生牛乳，食用盐，乳酸乳球菌乳脂亚种，乳凝块酶），水，黄油，酪蛋白，脱脂乳粉，柠檬酸钠，乳酸，维生素 D（维生素 D₃），DHA 藻油（DHA 含量≥40 克/100 克），牛磺酸，山梨酸，大豆磷脂】，鱼肉加工品（鳕鱼肉，白砂糖，食用淀粉，食品加工用植物蛋白，

食用盐，植物油，醋酸酯淀粉，山梨糖醇，复合调味料)。

净含量：33.6克(2.8g×12粒)，或根据市场需求而定

生产商：妙可蓝多(吉林)乳品科技有限公司

地址：吉林省吉林市永吉县岔路河镇吉林(中国-新加坡)食品区创业园A栋

服务热线：4006886918；

生产日期：见外包装；

保质期：9个月；

贮存条件：2-8℃；

食品生产许可证编号：SC10522022143757

产品标准代号：Q/MKJL0001S

7.2 营养成分表

应符合表4的规定。

项 目	表 4 营养成分表		营养素参考值%
	标准号	每 100 克	
能量	备案号	1407 千焦	17%
蛋白质	有效期限	20.1 克 至 年 月 日	34%
脂肪	备案机关	吉林省卫生健康委员会	40%
碳水化合物		10.2 克	3%
钠		781 毫克	39%
维生素 D		7.2 毫克	144%
钙		560 毫克	70%

牛磺酸添加量：36毫克/100克

DHA藻油添加量：88毫克/100克

DHA藻油推荐食用量≤300毫克/天(以纯DHA计)

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定，产品销售内包装也可根据市场需求而定。

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9个月；贮存、运输条件为2-8℃冷藏。