

备案号：229159S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/ZMKD

中民康达药业股份有限公司企业标准

Q/ZMKD0024S-2018

熟粉类糕点

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/ZMKD0024S-2018
备案号	229159S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-10 发布

2018-12-10 实施

中民康达药业股份有限公司 发布

熟粉类糕点

1 范围

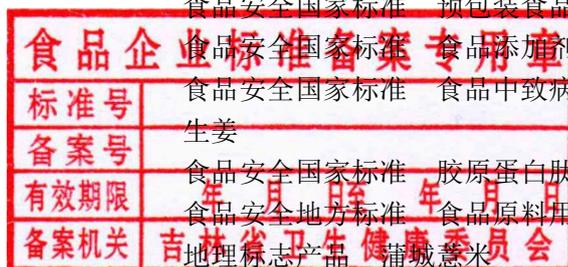
本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红小豆、大米、糯米、薏米等食品为原料（原料品种的投放可根据生产要求选配组合添加使用），配以辅料〔以下品种制成的粉（人参（人工种植 4-5 年生）、酸枣仁、红枣、枸杞、桑葚、生姜、藕粉、茯苓、山药、芡实、莲子、鸡内金、黄精、山楂、重瓣红玫瑰）〕以及蜂蜜、赤砂糖、麦芽糖浆、低聚麦芽糖浆、胶原蛋白粉、阿胶、花生酱、苹果干粉（辅料的投放可根据生产要求选配组合添加使用）（原料和辅料也可直接购买成品熟制粉）。经原料处理、熟制、粉碎、配料、混合、成型、内包装、外包装等工艺方法制成的熟粉类糕点。

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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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. 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. 22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
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 11761	芝麻
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/T 18672	食品安全国家标准 枸杞
GB/T 20883	食品安全国家标准 麦芽糖
GB/T 20884	食品安全国家标准 麦芽糊精
GB/T 20977	食品安全国家标准 糕点通则
GB 23350	限制食品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 25733	食品安全国家标准 藕粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28307	食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383	生姜
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
DBS22 024	食品安全地方标准 食品原料用人参
DB35T 942	地理标志产品 蒲城薏米
NY/T 599	红小豆
NY/T 958	花生酱
NY/T 1072	加工用苹果
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
QB/T 1014	食品包装纸
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》
关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）	
《中国药典》2015 年版一部	酸枣仁、桑葚、茯苓、山药、芡实、莲子、鸡内金、黄精、山楂、阿胶



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 加工用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.2 黑芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.3 大米、黑米、糯米应符合GB 1354 的规定。
- 3.1.4 黑豆应符合GB 1352的规定。
- 3.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.6 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 3.1.7 薏米应符合DB35/T 942 的规定。
- 3.1.8 红枣应符合GB/T 5835 的规定。
- 3.1.9 藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 3.1.10 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.11 赤砂糖应符合GB 13104的规定。

- 3.1.12 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20884 的规定。
- 3.1.14 麦芽糖醇应符合GB 28307 的规定。
- 3.1.15 重瓣红玫瑰应符合NY/T 1506的规定。
- 3.1.16 人参（人工种植4-5年生）应符合DBS22 024的规定，辅料中含有人参的糕点，每100g糕点中添加人参1g。
- 3.1.17 酸枣仁、桑葚、茯苓、山药、芡实、莲子、鸡内金、黄精、山楂、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版的規定。
- 3.1.18 胶原蛋白粉应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.19 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.20 苹果干应符合 NY/T 1072 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品企业标准备案专用章			
标准号			
备案号	表1 感官指标		
有效期限	要 求 年 月 日至 年 月 日		检验方法
色泽	呈均匀一致的颜色	备案机关 吉林省卫生健康委员会	取销售包装散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽和组织形态，闻其气味，然后用温水漱口，品尝其滋味。
组织形态	圆形固体		
滋味、气味	具有产品固有香味，无异味		
状态	无霉变、无生虫、无正常视力可见的外来杂质		

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/(g/100g)	≤ 25.0	按 GB 5009.3 的规定
人参总皂甙 ^a (%)	≥ 0.02	GB/T 19506的规定

a仅限含人参（人工种植4-5年生）类产品。

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)	≤ 0.4	按 GB 5009.12的规定
总砷(以As)/(mg/kg)	≤ 0.5	按GB 5009.11的规定

3.4 微生物指标

应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				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
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：a：样品采集及处理按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。

3.5 净含量允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 抽样

同一班次生产的产品为一批次，每批产品取10包进行检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品需经公司检验部检验，经检验合格并附有产品合格证后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3 型式检验

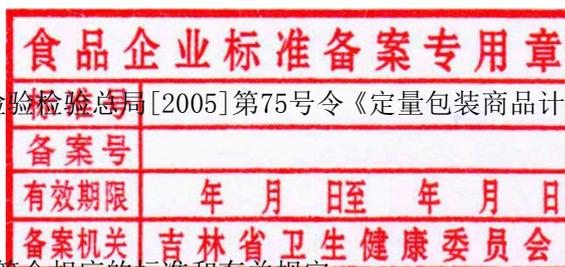
型式检验为本标准要求中全部项目，在正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原料来源地有变化时；
- 产品连续停产三个月以上再次生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督部门有要求时。

6.4 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。

6.5 抽样方法和抽样数量



每批的产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装，分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

6.6 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。

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：熟粉类糕点

配料表：以实际生产为准

净含量/规格：以实际包装为准

生产单位：中民康达药业股份有限公司

生产地址：靖宇县经济开发区靖白公路 2-1 号

联系电话：0439-5105055

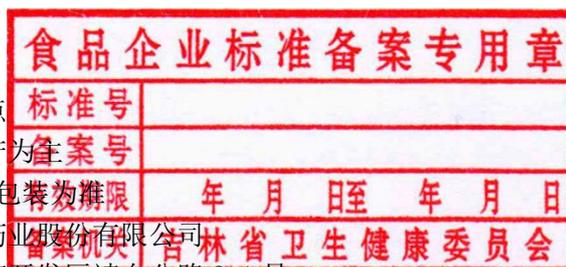
生产日期：以实际生产日期为准

保质期：6 个月

贮存条件：请置于阴凉、干燥条件下避光或使用冰箱保存。

食品生产许可证编号：

产品执行标准号：Q/ZMKD0024S-2018



7.2 营养成分表

表 7 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1954 千焦 (kJ)	23%
蛋白质	14.8 克 (g)	25%
脂肪	24 克 (g)	40%
碳水化合物	47.9 克 (g)	16%
钠	8 毫克 (mg)	0%

8 包装

8.1 内包装使用聚乙烯塑料瓶，应符合 GB 4806.7 的规定，或使用塑料与铝塑复合袋。应符合 GB/T 28118 的规定。

8.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8.4 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

装运时应轻装轻卸，防止受潮，严禁日晒雨淋、严禁污染。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

10 储运

10.1 产品码放时应按批号、生产日期分别码放，堆码整齐，防止挤压或损伤。

10.2 在贮存过程中，严禁与其他产品混放，尤其不得与有毒、有异味、发霉的物品混放。严禁雨淋，注意防潮、防虫、防鼠。

12 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期12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