

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

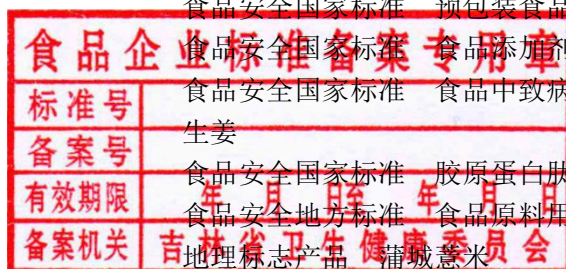
本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红小豆、大米、糯米、薏米等食品为原料（原料品种的投放可根据生产要求选配组合添加使用），配以辅料〔以下品种制成的粉（人参（人工种植 4-5 年生）、酸枣仁、红枣、枸杞、桑葚、生姜、藕粉、茯苓、山药、芡实、莲子、鸡内金、黄精、山楂、重瓣红玫瑰）〕以及蜂蜜、赤砂糖、麦芽糖浆、低聚麦芽糖浆、胶原蛋白粉、阿胶、花生酱、苹果干粉（辅料的投放可根据生产要求选配组合添加使用）（原料和辅料也可直接购买成品熟制粉）。经原料处理、熟制、粉碎、配料、混合、成型、内包装、外包装等工艺方法制成的熟粉类糕点。

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		
备案机关	吉林省卫生健康委员会		
项 目			检验方法
色泽	呈均匀一致的颜色		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

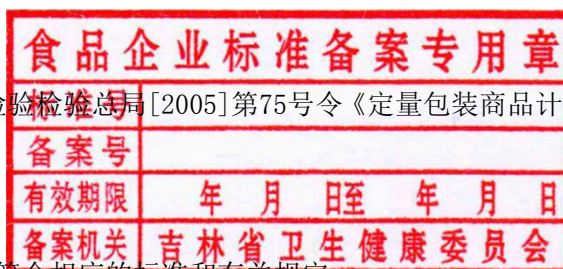
型式检验为本标准要求中全部项目，在正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 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

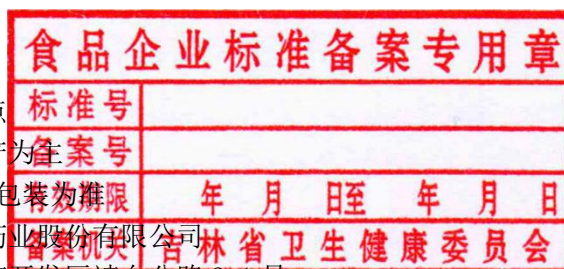
生产日期：以实际生产日期为准

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

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

自生产之日起，保质期12个月