
天津市食品安全企业标准

Q/12AS-2017

糕点用面塑制品（非即食）

备 案 号： S-2017

备案日期： 2017 年 5 月 5 日

截止日期： 2020 年 5 月 4 日

2017 年 05 月 05 日发布

2017 年 05 月 05 日实施

天津迪澳生物科技有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津迪澳生物科技有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：洪意春

本标准于 2017 年 5 月首次发布。

糕点用面塑制品（非即食）

1 范围

本标准规定了糕点用面塑制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、低筋小麦粉、食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加食用玉米变性淀粉、白糯米粉、海藻糖、鲜奶油、食用盐、奶粉、大豆膳食纤维粉、低聚果糖、起酥油，添加或不添加食品添加剂：麦芽糖醇、维生素 C、食品用香精、脱氢乙酸钠，经过选料、配料、混合搅拌、灌装、冷藏工序制成的糕点用面塑制品（非即食）。本产品为非即食糕点用原料。

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 1886.215	食品安全国家标准	食品添加剂 白油(又名液体石蜡)
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB/T 5410	乳粉(奶粉)	
GB/T 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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8608	低筋小麦粉	
GB/T 8883	食用小麦淀粉	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 22494	大豆膳食纤维粉	
GB/T 23528	低聚果糖	
GB/T 23529	海藻糖	
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 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
LS/T3218	起酥油	
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第 123 号《食品标识管理规定》		

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 低筋小麦粉应符合 GB/T8608 的规定。
- 3.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB31637、GB/T8883 的规定。
- 3.1.4 食用玉米变性淀粉应符合附录 A 的规定。
- 3.1.5 白糯米粉应符合附录 B 的规定。
- 3.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.7 鲜奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 2721、GB/T5461 的规定。
- 3.1.9 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.10 乳粉应符合 GB/T5410 的规定。
- 3.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.12 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。
- 3.1.13 起酥油应符合 LS/T3218 的规定。
- 3.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.15 食用香精应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB25547 的规定。
- 3.1.17 所有食品原料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅黄褐色至黄褐色，色泽应基本一致
滋味与气味	具有该品种应有的风味，无异味
组织状态	呈半固态酱状，允许有少量分层
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 (g/100g) ≤	80.0
食盐(以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	20.0
铅/(Pb) / (mg/kg) ≤	0.40
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

3.4 微生物指标

致病菌指标应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌指标

项 目	指 标			
项 目	n	c	m	M
沙门氏菌/	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	1000
n 为同一批次产品应采集的样品件数。c 为最大允许超过 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 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真实性要求

产品中不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下观察其色泽、组织状态及杂质。嗅其气味，尝滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 净含量

按 JJF1070 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一规格、同一品种且包装完好的产品为一批。随即抽取 18 个最小包装（总量不少于 1.5kg）分成 2 份为检验产品，一份检验，一份备查。

5.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验

5.2.1 出厂检验

每批产品须经本企业检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、水分、食盐。

5.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准的全部项目。正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该批产品为合格。微生物指标出现不合格项目时，则判定该批产品不合格，且不得复验。其他检验项目中有不合格项目，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的规定，标志应符合 GB/T 191 的规

定。

6.2 包装

聚丙烯塑料内包装袋应符合 GB/T 10004 的规定,外包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具须清洁卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中须冷藏不得曝晒、雨淋。

6.4 贮存

产品应储存在-18℃冷库保存,不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混存。

6.5 保质期

产品在-18℃温度条件下,自生产之日起产品未启封保质期为 6 个月。

附录 A

（规范性附录）

食用玉米变性淀粉

1 感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色粉末
滋、气味	具有玉米淀粉的滋、气味或轻微酸味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，% \leq	14.0
斑点，个/cm ² \leq	5.0
细度，150um(100 目)筛通过率，% \geq	99.5
白度，457nm 蓝光反射率，% \geq	85.0
灰份（干基），% \leq	0.50
粘度，6%（干物质计），125cmg，峰值粘度，BU \geq	1
砷(以 As 计)，mg/kg \leq	0.5
铅(以 Pb 计)，mg/kg \leq	1.0
二氧化硫，mg/kg \leq	35.0
黄曲霉毒素 B1，μg/kg \leq	5.0
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物菌指标

项 目	指 标
菌落总数，cfu/g \leq	10000
大肠菌群，MPN/100g \leq	70
致病菌(沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌)	不得检出
霉 菌，cfu/g \leq	300

福建省质量技术监督局发布的福建省地方标准 DB35/T 853—2008 《食用玉米变性淀粉》。

附录 B

(规范性附录)

水磨白糯米粉

1 感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	洁白有光泽
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味
状态	粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质

2 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) \leq	13.5
灰分(以干基计)/(g/100g) \leq	0.60
细度 150 μ m(100 目通过率)/(g/100g) \geq	98.5
白度(R457nm 蓝光反射率)/(%) \geq	86.0
斑点/(个/cm ²) \leq	6
峰值粘度, 8.0%(干物质计), 700cmg/(BU) \geq	300
酸度(以 0.1mol/L KOH 碱液的消耗量计) /(ml/10g) \leq	1.0
磁性金属物/(g/kg) \leq	0.003
含砂量/(g/100g) \leq	0.02
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

河南省卫生和计划生育委员会发布 DBS 41/007—2015《食品安全地方标准水磨白糯米粉》

编制说明

本标准适用于以水、低筋小麦粉、食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加食用玉米变性淀粉、白糯米粉、海藻糖、鲜奶油、食用盐、奶粉、大豆膳食纤维粉、低聚果糖、起酥油，添加或不添加食品添加剂：麦芽糖醇、维生素 C、食品用香精、脱氢乙酸钠，经过选料、配料、混合搅拌、灌装、冷藏工序制成的糕点用面塑制品（非即食）。本产品为非即食糕点用原料。

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，保证产品质量，本企业依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，《定量包装商品计量监督管理办法》、GB2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求，结合本企业的生产实际制定本标准。

各项技术指标依据如下：

- 1、根据产品特点设置了感官要求、水分、食盐指标根据产品工艺特点和实测值设置；
- 2、铅是依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》而制定的，其中铅指标严于 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》焙烤食品的要求 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，本标准规定为 $\leq 0.45\text{mg/kg}$ ；
- 3、致病菌指标依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》熟制粮食制品（含焙烤类）制定。
- 4、检验方法执行现行的国家标准检测方法。

天津迪澳生物科技有限公司

企业标准制定的理由：



1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称： GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》



2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称： _____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	$\leq 0.40\text{mg/kg}$	$\leq 0.5\text{mg/kg}$
其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况： 无		