

Q/ZLSP

上海中砺食品有限公司企业标准

Q/ZLSP 0001S-2018

速冻西红柿系列馒头

2018-10-01 发布

2018-10-10 实施

上海中砺食品有限公司发布

前 言

速冻西红花系列馒头，是以小麦粉为原料，拌以适量西红花水和酵母，同时添加一种或多种适量辅料，如玫瑰花、枣、芝麻、核桃粉、山药、百合等，经和面、压面、成型、醒发、蒸煮、速冻、包装等工艺加工而成的食品，本公司参照 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》和 GB/T 19295《食品安全国家标准速冻面米制品》以及 SBT 10379-2012《速冻调制食品》，同时根据产品特点制订本企业标准。

本标准编制格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海中砺食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：赵胜超。

本标准于2018年10月01日首次发布。

速冻西红花系列馒头

1 范围

本标准规定了速冻西红花系列馒头的产品分类、技术要求、管理、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存以及销售、保质期和召回的要求。

本标准适用于以小麦粉为原料拌以适量西红花水和酵母,同时添加一种或多种适量辅料,如玫瑰花、枣、芝麻、核桃粉、山药、百合等,经和面、压面、成型、醒发、蒸煮、速冻、包装等工艺加工而成的速冻西红花系列馒头,以下简称馒头。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB 317 白砂糖
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 4789.1 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
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 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 22324.1 藏红花 第1部分:规格
GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30761 扁桃仁
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
NY/T 1065 山药等级规格
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

LS/T 3204 馒头用小麦粉

SB/T 10379-2012 速冻调制食品

SB/T 10699 速冻食品生产管理规范

SB/T 10827 速冻食品物流规范

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（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局令（2015）第12号 食品召回管理办法

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 按添加辅料品种分为：

- 3.1.1 西红花馒头（和面时只添加西红花水，无其他添加物）；
- 3.1.2 西红花枣粒馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量枣粒）；
- 3.1.3 西红花核桃馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量核桃）；
- 3.1.4 西红花茯苓馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量香薷、白扁豆花、茯苓、薏苡仁）；
- 3.1.5 西红花三仁馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量杏仁、桃仁、郁李仁、蜂蜜）；
- 3.1.6 西红花佛手馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量玫瑰花、山楂、佛手、大枣片）；
- 3.1.7 西红花榧子馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量覆盆子、益智仁、榧子、黑芝麻）；
- 3.1.8 西红花百合馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量百合、大枣、芝麻、山药）；
- 3.1.9 西红花芝棘馒头（和面时除添加西红花水，还添加适量黑芝麻、沙棘、余甘子）。
- 3.1.10 可按客户要求适当增加品种，但必须符合本标准要求。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 LS/T 3204 的规定。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 西红花应符合 GB 22324.1 的规定。
- 4.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 玫瑰花、白扁豆花等应新鲜、清洁、无夹杂物，并应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.10 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 4.1.11 扁桃仁应符合 GB/T 30761 的规定。
- 4.1.12 山药应符合 NY/T 1065 的规定。
- 4.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.14 其他辅料应符合相应标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
外观	外形完整，色泽正常，无霉斑长毛等，有弹性，无肉眼可见杂质
香气	具有小麦粉发酵、蒸制后特有的滋气味，并具有该品种特有的香味
口味	该品种特有的口味、无异味，口尝无生感，不黏牙

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 ， %	≤ 45.0
pH	5.6~7.2
产品中心温度，℃	≤ -18

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表1 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0.25/g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

4.5 污染物限量指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量指标

真菌毒素毒素限量指标应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品添加剂的质量应符合相应标准的规定。

4.9 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 管理

5.1 生产加工

应符合 GB 14881 和 SB/T 10699 的规定。

5.2 物流

应符合 SB/T 10827 的规定。

6 试验方法

6.1 感官分析

在自然光线下，肉眼观察其色泽，检查其有无可见杂质，仔细鉴别被测样品的气味，品尝其滋味，结果应符合表 1 的规定。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分测定

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

6.2.2 Ph 测定

按 GB 5009.237 规定的方法进行。

6.2.3 产品中心温度

按 SB/T 10379-2012 中附录 A 规定的方法进行。

6.3 微生物指标检测

6.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 污染物限量指标检测

按 GB 2762 的规定进行测定。

6.5 真菌毒素限量指标检测

按 GB 2761 的规定进行测定。

6.6 农药最大残留限量指标检测

按 GB 2763 的规定进行测定。

6.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，并附上质量合格证明方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个包装的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则

- a) 检验结果所有项目符合本标准要求，则判该批产品为合格。
- b) 检验结果如发现有异味、污染及含有害杂质或卫生指标中任一项不符合，则判该批产品不合格。
- c) 检验结果如发现其他指标不符合本标准要求时，允许加倍抽取同批产品复验，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有一项不合格时，即判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.1.3 包装袋上应标明产品名称、制造者的名称和地址等。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装应完好，标贴应完整清晰无污染。包装袋应符合国家有关食品卫生要求，包装封口应牢固、密封良好。

8.2.2 产品外包装可采用与客户协商的包装方式。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆应保持清洁，装载前应将厢体温度预冷到-10℃或更低，运输途中应保持-15℃及以下。

8.3.2 产品不得与有毒有污染的物品混运。

8.3.3 搬运产品不得摔扔、撞击和挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于-18℃或更低的冷库。

8.4.2 产品不得与有毒、有污染的物品混贮。

8.4.3 产品应使用垛垫堆码，离地离墙不小于 10 cm。

8 销售

产品应在-15℃及以下的低温陈列柜内带预包装销售。

9 保质期

在-18℃或以下贮存条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

10 召回

应符合国家食品药品监督管理总局令（2015）第 12 号《食品召回管理办法》。