

Q/SLF

盘锦顺利发食品有限公司企业标准

Q/SLF 0002S-2021

蛋皮松香包

企业联系人：撒艳明 联系电话：13028251215



2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

盘锦顺利发食品有限公司 发布

Q/SLF 0002S-2021

前言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由盘锦顺利发食品有限公司提出。

本标准由盘锦顺利发食品有限公司、辽宁省华测品标检测认证有限公司联合起草。

本标准主要起草人：王娜、撒艳明、李娜。

本标准属首次发布。



蛋皮松香包

1 范围

本标准规定了蛋皮松香包的术语和定义，要求，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、鸡蛋、黄油、酵母、食用盐及食品添加剂（复配面包乳化剂、面包改良剂、山梨酸钾、丙酸钙）经配料、搅拌、发酵、烘烤、冷却制成面包胚子，然后在面包胚表面和内部添加沙拉酱、蘸取肉松加工而成的食品。

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，仅所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（包括所有的修改单）本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 食品中水分的测定
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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.120	食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定



Q/SLF 0002S-2021

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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 20981 面包
GB 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
SB/T 10753 沙拉酱
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 术语和定义

3.1 蛋皮松香包

以小麦粉、白砂糖、鸡蛋、黄奶油、酵母、食用盐及食品添加剂(复配面包乳化剂、面包改良剂、山梨酸钾、丙酸钙)经配料、搅拌、发酵、烘烤、冷却制成面包胚子,然后在面包胚表面和内部添加沙拉酱、蘸取肉松加工而成的食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 黄奶油:应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.6 沙拉酱:应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.7 酵母:应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.8 肉松:应符合 GB 2726 的规定。



- 4.1.9 丙酸钙：应符合 GB 25548 的规定。
- 4.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.12 复配面包乳化剂、面包改良剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.13 其他辅料：应符合相应的产品标准规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	金黄色或淡棕色，色泽均匀正常	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
组 织	细腻，有弹性，气孔均匀纹理清晰，呈海绵状，切片后不断裂	
状 态	完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符	
滋味、气味	具有发酵和烘焙后的面包香味，松软适口，无异味	
杂 质	正常视力无可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 45	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
酸度/(°T)	≤ 6	GB/T 20981
比容(mL/g)	≤ 7.0	GB/T 20981
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铝(干样品,以Al计)/(mg/kg)	≤ 100	GB 5009.182
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

Q/SLF 0002S-2021

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 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 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	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 / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 / (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。
注：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。

4.5 食品添加剂指标

应符合表4的规定。

表4 食品添加剂指标

项 目	指 标	检 验 方 法
丙酸钙（以丙酸计） / (g/kg)	≤ 2.5	GB 5009.120
山梨酸钾（以山梨酸计） / (g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。



5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

5.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。大包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

6.4 贮存

本产品应在清洁、干燥库房中，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地10cm以上，离墙20cm以上。

在符合本标准规定贮存条件下，包装产品保质期见产品标签的规定。

