

Q/XHCY 0001S-2021

上海市食品安全企业标准

Q/XHCY 0001S-2021

冰点心

2021-07-15 发布

2021-08-01 实施

信恒餐饮管理（上海）有限公司 发布

前 言

本公司生产的冰点心食品是以乳制品、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、冷藏或冷冻等工序制成的食品。编写本标准的主要依据是 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，结合本企业产品实际情况制定。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》编写。

本标准由信恒餐饮管理（上海）有限公司提出并起草。

本标准由信恒餐饮管理（上海）有限公司 QA 部归口。

本标准主要起草人：李加敏、田月娥。

本标准首次发布。

冰点心

1 范围

本标准适用于以乳制品、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、冷藏或冷冻等工序制成的食品。

本标准规定了冰点心食品的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

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 191 包装储运图示标志
- 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 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- 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（含第1号修改单）
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5009.11 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 5009.227 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 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
- 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 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB/T 317 白砂糖
- SB/T 10419 植脂奶油
- 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 [2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
 3.1.2 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
 3.1.3 稀奶油应符合GB 19646的规定。
 3.1.4 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
 3.1.5 其他原料应符合相应的食品安全标准和规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织和有无杂质情况，闻其气味，品尝其滋味。
滋味、气味	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
形态	形态完整，具有该品种应有的形态特征	
组织	具有该品种应有的组织特征	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 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	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素M ₁ ^a , μg/kg	≤ 0.5	GB 5009.24

^a适合于含乳及乳制品的冰点心。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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/ (CFU/g)	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌 ^c / (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15

^a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。
^b不适用于含发酵乳制品的冰点心。
^c不适用于含霉菌成熟干酪的冰点心。

3.5 食品添加剂和营养强化剂要求

- 3.5.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
 3.5.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.3 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织和有无杂质情况，闻其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

理化指标按3.3中规定方法执行。

5.3 微生物指标

微生物指标按3.4中规定方法执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品每批出厂检验项目为：感官要求、净含量。菌落总数、大肠菌群和霉菌应至少每两周检验一次。

6.2 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每12个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.3 抽样方法和数量

6.3.1 同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.3.2 预包装食品应在成品仓库内随机抽取样品，抽样件数见表4。

表4 抽样件数

每批生产包装件(千克)数	抽样件(千克)数
200(含200)以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200以上	7

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，且微生物指标不得复检。

6.4.3 检验结果中如有两项以下（包括两项）其他指标不符合本标准规定时，可在同批产品中双倍抽样复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718的要求。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应的食品卫生标准。

7.2.2 包装箱应清洁、干燥、无异味、无破损。

7.3 运输

7.3.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；

7.3.2 装卸时应小心，严禁重压。

7.4 贮存

7.4.1 产品的贮存应符合GB 14881的相关规定。

7.4.2 冷藏室（库）和冷冻室（库）内产品的堆码不应阻碍空气循环。

7.4.3 应定期检查和记录冷藏室（库）和冷冻室（库）内温度，记录宜采用自动方式进行。
