

团 体 标 准

T/ XMSSAL 0002—2020

短保质期糕点出厂检验和留样技术规范

Technical criterion for ex-factory inspection and sample retention of the pastries with
short shelf life

2020 - 9 - 3 发布

2020 - 9 - 3 实施

厦门市食品安全工作联合会 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2019规则起草。

本标准由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本标准起草单位：厦门市食品安全工作联合会、厦门市产品质量监督检验院、厦门市食品药品质量检验研究院。

本标准主要起草人：刘伟程、胡伟明、林伟琦、施冰、童跃聪。

短保质期糕点出厂检验和留样技术规范

1 目的

为进一步规范食品生产企业生产短保质期糕点的出厂检验和留样，提升生产过程管控水平，特制定出厂检验和留样技术规范。

2 范围

本技术规范规定了短保质期糕点出厂检验和留样规则。

本技术规范适用于保质期不超过5天的糕点、面包等产品，不适用于裱花蛋糕。

3 产品分类

3.1 糕点

以谷类、豆类、薯类、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、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

3.2 面包

以小麦粉、酵母、水等为主要原料，添加或不添加其他原料，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一批投料生产的同一品种产品为一个批次。

4.2 出厂检验

4.2.1 检验部门按规定的检验项目逐批进行检验，检验合格并出具合格证书后方可出厂。

4.2.2 糕点出厂检验项目包括感官、净含量。感官检验中的形态、色泽和杂质的检验需要覆盖到每一个产品。面包出厂检验项目包括感官、净含量、水分、酸度、比容。

4.2.3 菌落总数和大肠菌群为型式检验项目，每两周检验一次。

4.3 抽样方法和数量

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样数量不少于12个包装单位，10个样品用于检验，2个样品备查。

4.4 判定规则

检验结果全部符合标准要求时，判定为合格品。微生物指标中有任一项不符合标准要求时，则判定该批产品为不合格品。其他指标如有不符合标准时，可从该批留样备查产品中或对该批产品加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果仍不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

5 留样规则

5.1 留样品种

执行同一个标准，相同原材料及加工工艺，为同一品种，每次生产抽检几个不同品种，结合产品风险定期循环，保证一个周期内所有的品种全部覆盖。

5.2 留样数量

每品种留样数量在 100 克以上且不少于一个包装单位。

5.3 留样样品的保存

根据各个产品的贮存方法，如常温或冷藏，按要求贮存方式贮存在留样室。如实正确、清晰、完整填写食品留样记录标签，标签应完整保存，以备查证。填写留样记录表，记录留样的名称、批号、数量、取样日期、产品保质期、储存条件、储存期限以及留样管理人员的签名等信息。留样记录表由专人保存，以备查用，记录保存期限不少于十二个月。

5.4 留样样品的保存时间及报废处理

留样样品的保存时间不低于产品保质期。定期检查留样室样品，对过保质期的产品进行报废处理，并做好相关记录。
