



410484S-2018



尉氏县澳味斯食品有限公司企业标准

Q/WAS 0002S-2018

烘焙调理奶油

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

尉氏县澳味斯食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由尉氏县澳味斯食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：尉氏县澳味斯食品有限公司。

本标准主要起草人：张绍银、马常云。

H N

Q B

焙烤调理奶油

1 范围

本标准规定了焙烤调理奶油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、棕榈油、人造奶油、白砂糖、鸡蛋液（鲜鸡蛋去壳）或鸡蛋粉、乳粉为原料，添加食用盐、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯、稀奶油香精），经过调配、乳化、均质、冷却、灌装、冷冻、包装制成的焙烤调理奶油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 鲜鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.9 稀奶油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.2 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	试验方法
色泽	乳白色至淡黄色	从样品中取出 10 克焙烤调理奶油，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	解冻后呈均匀、细腻的液态	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	试验方法
水分及挥发物, g/100g	≤ 68	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	2	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≥	10	GB 5009.6
酸价，mg/g	≤	1.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.10	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
注：本标准中过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB 15196.			

2.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求；食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求；食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分及挥发物、脂肪、酸价、过氧化值、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

焙烤调理奶油是以生活饮用水、棕榈油、人造奶油、白砂糖、鸡蛋液（鲜鸡蛋去壳）或鸡蛋粉、乳粉为原料，添加食用盐、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯、稀奶油香精），经过调配、乳化、均质、冷却、灌装、冷冻、包装制成的焙烤调理奶油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 SB/T 10419《植脂奶油》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了焙烤调理奶油的要求、实验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存等。

注：本标准中过氧化值指标严于食品安全国家标准 GB15196。

尉氏县澳味斯食品有限公司