

甘肃省糕点小作坊生产规范

1.依据及范围

1.1 为了进一步规范糕点小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以禽蛋、面粉、糖为主要原料，添加油、乳制品、水果、坚果等辅料，生产加工烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点或其他类（馒头、花卷、包子、饺子等）的小作坊。

1.3 生产其他糕点小作坊可参照本规范执行。

2.基本工艺流程

原料处理→配料→打蛋制糊→注模→烘烤/蒸制→冷却→整形→包装。

3.主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、打蛋设备（打蛋机）、搅拌设备、成型设备（糕点成型机、糕点模具）、熟制设备（烤箱、蒸锅或蒸箱）、包装设备、称量工具。

3.2 应具备和生产能力相适应的容器、模具、工器具，采用符合食品安全标准的材料，无裂缝，不易积垢，易清洗消毒。不得使用竹木材质材料，不得接触其它有毒有害物质。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4.生产要求

4.1 原料处理：原辅料使用前应进行感官检查，生虫、发霉、酸败、变色、有杂质、有异味的原辅料不得使用。禽蛋须清洗，消毒后使用。需要清洗的原料应洗净。

4.2 配料：分别称取各类原辅料，核对无误后方可混合。食品添加剂用专用称量工具精确称取，经复核后投料。

4.3 打蛋制糊：去掉蛋壳，根据配方可先将蛋白、蛋黄分离，清除混入的蛋壳等杂物。将蛋白或者全蛋加入糖和辅料用打蛋机进行打发制成蛋糊，面粉过筛后加入鸡蛋（蛋黄）和其它原料中调制成面糊，将面糊与蛋糊混合成糕点糊，也可直接将面粉过筛后加入蛋糊中制成糕点糊。

4.4 注模：将搅拌好的糕点糊注入糕点成型机或者糕点模具。

4.5 烤制或蒸制：将入模的糕点糊按工艺要求的温度进行烘烤或蒸制。

4.6 冷却：熟制后糕点冷却至常温。

4.7 整形：根据成品的要求进行分割、整形、加入馅料或进行装饰。

4.8 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、净含量、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

5.质量控制

5.1 食品添加剂应当专区（柜）存放、专人保管，有专用的称量器具（精确到 0.1g），不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5.2 严禁使用废弃食用油脂，非食用油脂、富马酸二甲酯、工业染料、含铝泡打粉、馅料原料漂白剂和其他危害人体健康的物质加工糕点。不得超范围超量使用食品添加剂。

5.3 产品仅限在本生产加工点或自设直销门店进行销售。