

# Q/KLM

## 昆明马利庆丰食品有限公司企业标准

Q/KLM 0001 S—2022

代替 Q/ KLM 0001 S-2019

### 滇式清真月饼

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010330 S-2022

备案日期: 2022 年 08 月 05 日

云南  
备案  
备案

2022 - 08 - 03 发布

2022 - 08 - 05 实施

昆明马利庆丰食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的滇式清真月饼是以小麦粉、荞麦粉、食用油脂、水揉制成饼皮，以白砂糖、干巴、果仁、水果及可食用花卉(重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花等)为主要原料做馅料，添加食品添加剂，经调粉、成型、焙烤、冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明马利庆丰食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/KLM 0001 S-2019《滇式清真月饼》。

本标准主要起草人：毕福进。

食品  
号: 5  
期:

# 滇式清真月饼

## 1 范围

本标准规定了滇式清真月饼的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、食用油脂、水揉制成饼皮，以白砂糖、干巴、果仁、水果及可食用花卉(重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花等)为主要原料做馅料，添加食品添加剂，经调粉、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成的滇式清真月饼。

## 2 规范性引用文件

本标准所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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

按馅料不同分为：干巴月饼、水果月饼、果仁月饼和鲜花月饼。

## 4 技术要求

### 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 荞麦粉：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 干巴：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.9 水果：应符合 NY/T 750 的规定。
- 4.1.10 水果仁：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.11 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.12 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.13 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、桂花：应新鲜、无辅料、无霉变、无杂质，应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.14 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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
形 态	外形完整饱满，无破裂，无明显凹缩、塌斜和漏馅现象，轮廓分明。		取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	表面光滑、饼皮浅黄色至棕黄色，不焦，有该品种应有的色泽且颜色均匀。		
组 织	干巴	饼皮薄厚均匀，断面皮心分明，馅料大小拌和均匀，无夹生。	
	水果	饼皮薄厚均匀，断面皮心分明，馅芯大小拌和均匀，无夹生。	
	果仁	饼皮薄厚均匀，断面皮心分明，果仁大小适中，拌和均匀，无夹生。	
	鲜花	饼皮薄厚均匀，断面皮心分明，馅料细腻无僵粒，无夹生。	
滋味与口感	皮酥爽口，香甜适中，具有各品种应有的风味，无异味。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 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	
	干巴	水果	果仁	鲜花		
水分, g/100g	≤	25	28	22	28	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	5	--	4	--	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	30	20	28	20	GB 5009.6
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	40	36	40	38	GB 5009.8
馅料含量, g/100g	≥	40	40	40	42	GB/T 23780
酸价(以脂肪计KOH), mg/g	≤	5.0				GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25				GB 5009.227

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

## 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不低于于25kg，抽样样品不少于2kg(至少6个独立包装)，将样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

准备  
-  
月

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

---



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



备案单位（盖章）

2022年7月27日

毕福进

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月27日