

# Q/DBK

## 云南东巴客食品有限公司企业标准

Q/DBK 0006 S—2022

### 滇式月饼

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010313 S- 2022

备案日期: 2022 年 08 月 04 日

2022 - 08 - 02 发布

2022 - 08 - 04 实施

云南东巴客食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的滇式月饼，是以小麦粉、荞麦粉或粮食粉为主要原料，添加食糖、食用油脂（食用植物油、食用猪油）、鸡蛋、饮用水等，配以或不配以由畜肉及其制品（香肠、火腿或宣威火腿、牛干巴）、禽肉及其制品、禽蛋及其制品、水果制品、食糖、食用油（食用植物油、食用猪油）、调味品、食用菌及其制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、豆制品、淀粉及其制品等单一或多种配料组成的食品馅料，经面团制作、制馅（或不制馅）、包馅（或不包馅）、成型、焙烤、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、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。

本标准由云南东巴客食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈晓丰。

省食品  
号:5  
日期:

# 滇式月饼

## 1 范围

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

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉或粮食粉为主要原料，添加食糖、食用油脂（食用植物油、食用猪油）、鸡蛋、饮用水等，配以或不配以由畜肉及其制品（香肠、火腿或宣威火腿、牛干巴）、禽肉及其制品、禽蛋及其制品、水果制品、食糖、食用油（食用植物油、食用猪油）、调味品、食用菌及其制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、豆制品、淀粉及其制品等单一或多种配料组成的食品馅料，经面团制作、制馅（或不制馅）、包馅（或不包馅）、成型、焙烤、冷却、包装等工艺加工制成的滇式月饼。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准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

- 3.1 根据使用主要原料的不同分为：杂粮粉类产品、小麦粉类产品、混合粉类产品。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：硬壳月饼、酥皮月饼、软皮月饼等。
- 3.3 根据使用馅料的不同分为：肉馅类月饼、混合含肉馅类月饼、混合无肉馅类月饼、单一无肉馅类月饼。
- 3.4 根据馅料使用火腿产品的不同分为：火腿月饼、杂馅火腿月饼、云腿月饼、杂馅云腿月饼。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 或相关食品标准的规定。
- 4.1.2 杂粮粉：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.3 畜肉类、禽肉类及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2726、GB 2730 的规定。
- 4.1.4 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 或相关食品标准的规定。
- 4.1.6 食用猪油：应符合 GB 10146 或 GB/T 8937 或相关食品标准的规定。
- 4.1.7 酵母：应符合 GB 31639 或相关食品标准的规定。
- 4.1.8 酱油：应符合 GB 2717 或相关食品标准的规定。
- 4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 或相关食品标准的规定。
- 4.1.10 味精：应符合 GB 2720 或相关食品标准的规定。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 4.1.12 白砂糖、红糖、冰糖：应符合 GB 13104 或相关食品标准的规定。

- 4.1.13 芝麻、核桃等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 或相关食品标准的规定。
- 4.1.14 牛肝菌、香菇、鹿茸菇、鸡枞菌、松茸菌、茶树菇等可食用菌及其制品：应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.15 豆制品：应符合 GB 2712 或相关食品标准的规定。
- 4.1.16 淀粉及淀粉制品：应符合 GB 2713 或相关食品标准的规定。
- 4.1.17 蜂蜜：应符合 GB 14963 或相关食品标准的规定。
- 4.1.18 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 或相关食品标准的规定。
- 4.1.19 蜜饯：应符合 GB 14884 或相关食品标准的规定。
- 4.1.20 干果：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 4.1.21 其他月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.22 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 或相关食品标准的规定。
- 4.1.23 蔬菜制品、食用花卉、其他水果制品等辅料：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.24 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.25 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	外形圆整、底部平整；含馅产品无露馅。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
色 泽	具有相应品种固有的色泽。	
组 织	饼皮厚薄基本均匀，饼馅无夹生、无大空隙。	
滋味与口感	具有各品种应有的滋味口感，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
干燥失重/(g/100g)	≤ 38.0	GB/T 23780
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	≤ 45.0	
脂肪/(g/100g)	≤ 38.0	
馅料含量/(g/100g)	≥ 35	
酸价 <sup>a</sup> (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

<sup>a</sup>针对产品中含有腌腊肉制品、火腿制品的产品仅检测饼皮。

#### 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量不低于 2kg（不少于 8 个独立包装）。将样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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，微生物指标如有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签、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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；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《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（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、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《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。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 07 月 14 日至 2022 年 07 月 21 日。



2022年 7月 21日

备案单位主要负责人(签字)

2022年 7月 21日