

Q/JYB

昆明金燄邦食品有限公司企业标准

Q/JYB 0001 S—2023

滇式月饼

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010319 S- 2023

备案日期: 2023 年 08 月 04 日

2023 - 08 - 04 发布

2023 - 08 - 06 实施

昆明金燄邦食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的滇式月饼是以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油和食用植物油为主要原料制成饼皮，并配以各类食品馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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》、DBS 53/002-2015《云南省食品安全地方标准 滇式月饼》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。

本标准由昆明金燚邦食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵建生、潘建兴。

省食
品
号
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、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油和食用植物油为主要原料制成饼皮，并配以各类食品馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成的滇式月饼。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据所使用的原辅料不同分类：

- a) 果（酱）仁类月饼分为：伍仁月饼等。
- b) 蓉沙月饼分为：豆蓉（沙）月饼、莲蓉月饼、洗沙月饼、荞洗沙月饼、枣蓉（泥）月饼及板栗蓉月饼等。
- c) 果蔬类月饼分为：凤梨味月饼、水蜜桃味月饼、荔枝味月饼、草莓味月饼、哈密瓜味月饼、香橙味月饼、芒果味月饼、椰蓉味月饼、香梨味月饼、桔子味月饼、黄瓜味月饼、番茄味月饼、苦瓜味月饼、雪莲果味月饼等。
- d) 鲜花类月饼分为：玫瑰花[重瓣红玫瑰（*Rose rugosa cv .Plena*）]月饼、菊花月饼、金银花月饼、茉莉花月饼、桂花月饼、金雀花月饼、槐花月饼及玫瑰茄月饼等。
- e) 肉与肉制品类月饼分为：云（火）腿月饼、云（火）腿核桃仁月饼、云（火）腿松仁月饼、云（火）腿莲蓉月饼、云（火）腿红玫瑰花[重瓣红玫瑰（*Rose rugosa cv .Plena*）]月饼、云（火）腿菊花月饼、云（火）腿松茸月饼、云（火）腿鸡枞月饼、云（火）腿蛋黄月饼、荞麦云（火）腿月饼、燕麦云（火）腿月饼、杂粮云（火）腿月饼及其他肉制品类月饼（牛肉月饼、叉烧月饼）等。
- f) 水产制品类月饼分为：虾仁月饼、鱼翅月饼、鲍鱼月饼、瑶柱月饼及云（火）腿虾仁月饼等。
- g) 蛋黄类月饼分为：莲蓉蛋黄月饼及莲蓉蛋黄云（火）腿月饼等。
- h) 鲜花饼分为：鲜花雪莲果饼、云（火）腿鲜花饼、松露鲜花饼、荞麦鲜花饼、鲜花茶饼、冬瓜蓉鲜花饼、鲜花玫瑰饼、豆沙玫瑰鲜花饼等。
- i) 雪莲果饼分为：雪莲果云腿饼、雪莲果鸡枞饼、雪莲果松露饼、雪莲果鲜花饼、雪莲果茶饼、雪莲果荞麦饼等。
- j) 其他类分为：白糖月饼、红糖月饼、大荞月饼、什锦果脯月饼、麻仁月饼、抹茶月饼、绿茶月饼、普洱茶月饼、红茶月饼、巧克力月饼、咖啡月饼、可可月饼、三鲜月饼、鸡枞月饼、松茸月饼、香菇月饼、白糖白饼、白糖红饼、洗沙白饼及洗沙红饼、荞串饼、麦串饼等。

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 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 SB/T 10004 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.5 畜禽肉类及其肉制品：应符合 GB 2707 或 GB 2730 或相关食品标准及有关规定。
- 4.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.7 坚果及籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.8 水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.11 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.12 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.15 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 荞麦粉、果仁、豆类、重瓣红玫瑰等可食用花卉、水果、蔬菜及其制品等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 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
组织形态	外型完整、丰满、表面可略鼓，底部平整，不收缩，不凹底、不破裂，无凹缩、无塌斜、无漏馅现象。	取样品一份，去除包装，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应产品类型固有的色泽，色泽均匀，有光泽，无污染现象。	
滋味与气味	具有相应产品类型固有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

4.3.1 果仁类、蓉沙类、果蔬类、鲜花类、蛋黄类月饼理化指标应符合表 2 的规定。

表2 果仁类、蓉沙类、果蔬类、鲜花类、蛋黄类月饼理化指标

项 目	指 标					检验方法
	果仁类	蓉沙类	果蔬类	鲜花类	蛋黄类	
干燥失重, g/100g ≤	25.0					GB 5009.3
蛋白质, g/100g ≥	4.0	—				GB 5009.5

表2 (续)

总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤	45.0	GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	30.0	GB 5009.6
馅料含量, g/100g	≥	40.0	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

4.3.2 肉与肉制品类、水产制品类、其他类月饼理化指标应符合表3的规定。

表3 肉与肉制品类、水产制品类、其他类月饼理化指标

项 目	指 标				检验方法
	肉与肉制品类		水产制 品类	其他类	
	云（火） 腿类	其他肉与 肉制品类			
干燥失重, g/100g	≤	25.0			GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0		—	GB 5009.5
总糖（以蔗糖计), g/100g	≤	45.0			GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	35.0			GB 5009.6
馅料含量 ^a , g/100g	≥	40.0			GB/T 23780
火腿丁含量（仅限火腿月饼火腿丁), g/100g	≥	11.0	—		DBS 53/003 附录 A
火腿丁含量（仅限火腿果蔬食用花卉类月饼), g/100g	≥	7.0	—		
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	5 ^b	5		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227

^a 仅限于含馅料检验；^b 仅限于饼皮检验。

^a 仅限于含馅类检验; ^b 仅限于饼皮检验。

4.3.3 鲜花饼、雪莲果饼理化指标应符合表4的规定。

表4 鲜花饼、雪莲果饼理化指标

项 目		指 标		检验方法	
		含肉类			非含肉类
		云（火） 腿类	其他肉与 肉制品类		
干燥失重, g/100g	≤	35		GB 5009.3	
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤	25		GB 5009.8	
粗脂肪, g/100g	≤	30		GB 5009.6	
馅料含量, g/100g	≥	40		GB/T 23780	
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	5 ^a	5	GB 5009.229	
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227	
^a 仅限于饼皮检验。					

^a 仅限于饼皮检验。

4.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.5 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 5 的规定。

表5 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合表 6 的规定。

表6 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	100			GB 4789.15

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 的有关规定。

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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个最小包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，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 外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及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章

日

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、本单位于2023年7月11日至2023年7月17日在昆明金焱邦食品有限公司的微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

潘建兴

备案单位主要负责人(签字)

2023年7月19日

2023年7月19日