

Q/MDL

临沧咪多啰食品有限公司企业标准

Q/MDL 0003 S—2023

佧乡月饼（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: 53090052S- 2023
备案日期: 2023年 09月 28日

2023 - 09 - 28 发布

2023 - 09 - 30 实施

临沧咪多啰食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的佻乡月饼（滇式月饼）是以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉或玉米粉为主要原料，添加食糖、食用油脂（食用植物油、食用猪油）、鸡蛋等辅料制成饼皮，再配以（或不配以）佻乡火腿、佻乡蜂蜜、佻乡猪油、食糖、香辛料调味品、坚果及籽类（花生）、芝麻、食用花卉（重瓣红玫瑰）、麦芽糖、豆制品等单一或多种配料组成的馅料，经包馅（或不包馅）、成型、烘烤熟制、冷却、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、DBS53/ 002-2015《食品安全地方标准 滇式月饼》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧咪多啰食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡艺腾。

佤乡月饼（滇式月饼）

1 范围

本标准规定了佤乡月饼（滇式月饼）的术语和定义、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、燕麦粉或玉米粉为主要原料，添加食糖、食用油脂（食用植物油、食用猪油）、鸡蛋等辅料制成饼皮，再配以（或不配以）佤乡火腿、佤乡蜂蜜、佤乡猪油、食糖、香辛料调味品、坚果及籽类（花生）、芝麻、食用花卉（重瓣红玫瑰）、麦芽糖、豆制品等单一或多种配料组成的馅料，经包馅（或不包馅）、成型、烘烤熟制、冷却、包装等工艺加工制成的佤乡月饼（滇式月饼）。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

3.1 佤乡月饼（滇式月饼）

以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉或玉米粉为主要原料，添加食糖、食用油脂、鸡蛋等辅料制成饼皮，并配以（或不配以）地方特色的佤乡火腿、佤乡蜂蜜、佤乡猪油等单一或多种配料组成的馅料，经包馅（或不包馅）、成型、烘烤熟制、冷却、包装等工艺加工制成的具有临沧地方风味特色的佤乡月饼（滇式月饼）。

4 产品分类

4.1 根据产品主要原料使用的不同分为：小麦粉类月饼、荞麦粉类月饼、燕麦粉类月饼、玉米粉类月饼、混合粉类月饼。

4.2 根据产品加工工艺的不同分为：硬壳月饼、酥皮月饼、软皮月饼。

4.3 根据产品使用馅料的不同分为：肉馅类月饼、混合肉馅类月饼、混合无肉馅类月饼、单一无肉馅类月饼。

4.3.1 肉馅类月饼：佤乡火腿月饼。

4.3.2 混合含肉馅类月饼：佤乡火腿鲜花饼。

4.3.3 混合无肉馅类月饼：佤乡鸳鸯月饼（豆沙白糖）。

4.3.4 单一无肉馅类月饼：佤乡鲜花饼、佤乡豆沙月饼、佤乡白糖月饼、佤乡芝麻月饼。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 荞麦粉:应符合 GB/T 35028 的规定。
- 5.1.3 燕麦粉:应符合 NY/T 892 的规定。
- 5.1.4 玉米粉:应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.5 佤乡火腿:应符合 GB 2707、GB 2726、GB 2730 的规定。
- 5.1.6 佤乡蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.7 佤乡猪油:应符合 GB 10146 或 GB/T 8937 的规定。
- 5.1.8 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.9 食用猪油:应符合 GB 10146、GB/T 8937 的规定。
- 5.1.10 酵母:应符合 GB 31639 的规定。
- 5.1.11 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.12 香辛料调味品:应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.13 食糖(白砂糖、红糖、冰糖):应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.14 坚果及籽类食品(花生):应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.15 芝麻:应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.16 豆制品:应符合 GB 2712 的规定。
- 5.1.17 麦芽糖:应符合 GB/T 20883 的规定。
- 5.1.18 月饼馅料:应符合 GB/T 21270 的规定。
- 5.1.19 食用花卉(重瓣红玫瑰):应选用洁净、无污染、无霉变的产品,并符合相应的食品标准及有关规定。
- 5.1.20 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.21 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。

5.2 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	外型完整、丰满、表面可略鼓,底部平整,不收缩、不凹底、不破裂,无塌斜,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、口尝的方式进行检验。
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。	
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。	

5.3 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	≤ 28.0	GB/T 23780
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤ 32.0	
脂肪, g/100g	≤ 28.0	
馅料含量, g/100g	≥ 40.0	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准指标的应符合表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

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 微生物限量

5.7.1 微生物限量应符合 DBS 53/002 的规定。

5.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类的规定。

5.8 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规定的方法检测。

5.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经我公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，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) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部分提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定，并应标明热加工。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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、本单位于2023年9月13日至2023年9月20日在临沧咪多啰食品有限公司佻乡源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。

临沧咪多啰食品有限公司

备案单位（盖章）

2023年9月21日



杨丽

备案单位主要负责人（签字）

2023年9月21日