

Q/YSQ

云南桑秋农业科技有限公司企业标准

Q/YSQ 0002 S—2023

天麻火腿月饼（滇式月饼）

云南
备案
章

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010310 S- 2023
备案日期: 2023年08月02日

2023-08-02 发布

2023-08-04 实施

云南桑秋农业科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的天麻火腿月饼（滇式月饼），是以小麦粉、荞麦粉、粮食粉、天麻、火腿（火腿、宣威火腿）为主要原料，添加少量食糖、食用油脂（食用植物油、食用动物油脂）、鸡蛋、饮用水、禽蛋及其制品、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、淀粉糖、豆沙、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经面团制作、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、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》、DBS 53/003-2015《食品安全地方标准 云腿月饼》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。

本标准由云南桑秋农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：石永鹏。

省食品

号：53

日期：

天麻火腿月饼（滇式月饼）

1 范围

本标准规定了天麻火腿月饼（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、粮食粉、天麻、火腿（火腿、宣威火腿）为主要原料，添加少量食糖、食用油脂（食用植物油、食用动物油脂）、鸡蛋、饮用水、禽蛋及其制品、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、淀粉糖、豆沙、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经面团制作、包馅、成型、烘烤熟制、冷却、包装等工艺加工制成的天麻火腿月饼（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

- 3.1 根据加工工艺的不同分为：硬壳月饼、酥皮月饼、软皮月饼等。
- 3.2 根据使用辅料火腿的不同分为：天麻云腿月饼（使用宣威火腿馅料）、天麻火腿月饼。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 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、禽肉类及畜禽肉制品：应符合 GB 2707、GB 2726、GB 2730 的规定。
- 4.1.4 火腿、腌肉等畜禽肉制品：应符合 GB 2730 或 GB 2726 的规定。
- 4.1.5 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.8 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 4.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.10 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.12 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.13 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.14 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

- 4.1.15 干果：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 4.1.16 其他月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.17 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.18 蔬菜制品、食用花卉、其他水果制品、豆沙等辅料：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。
- 4.1.19 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.20 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	具有各品种产品应有的滋味口感，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

4.3.1 天麻云腿月饼应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	饼 皮	饼 馅		
干燥失重/(g/100g)	10~18		GB/T 23780	
总糖（以蔗糖计）/(g/100g)	15~30			
脂肪/(g/100g)	15~30			
馅料含量/(g/100g)	≥	40	DBS 53/003 附录 A	
云腿丁含量/(g/100g)	≥	11		
亚硝酸盐（以 NO ₂ 计）/(mg/kg)	≤	—	4	GB 5009.33
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	5	—	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	0.40	GB 5009.227

4.3.2 天麻火腿月饼应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	饼 皮	饼 馅		
干燥失重/(g/100g)	≤	35.0	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(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	0.5	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4的规定。

表4 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

每批产品出厂前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：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、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) 出厂检验结果与上一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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，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，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。

备案单位承诺书

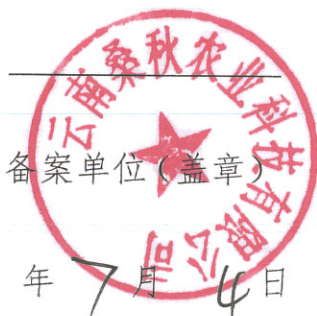
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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06月26日至2023年07月03日 在 食策咨询微信公众号 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。



2023年7月4日

备案单位主要负责人(签字)

2023年7月4日