

Q/YFH

云南云坊卉食品开发有限责任公司企业标准

Q/YFH 0001 S—2024

天麻火腿月饼（滇式月饼）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010309 S- 2024

备案日期: 2024 年 07 月 01 日

2024-07-01 发布

2024-07-03 实施

云南云坊卉食品开发有限责任公司
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、杂粮粉、天麻、火腿(火腿、宣威火腿)等为主要原料，添加食糖、食用油脂(食用植物油、食用动物油脂)、蛋及与蛋制品、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、淀粉糖、豆沙、食品馅料、饮用水、食品添加剂等的几种为辅料，经和面、制馅(或不制馅)、包馅、成型、烘烤、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 53/002-2015《云南省食品安全地方标准 滇式月饼》、DBS 53/003-2015《云南省食品安全地方标准 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。

本标准由云南云坊卉食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王玉艳、郭咏松。

食品
号:5
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、杂粮粉、天麻、火腿(火腿、宣威火腿)等为主要原料，添加食糖、食用油脂(食用植物油、食用动物油脂)、蛋及与蛋制品、水果制品、坚果及籽类、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖、淀粉糖、豆沙、食品馅料、饮用水、食品添加剂等的几种为辅料，经和面、制馅（或不制馅）、包馅、成型、烘烤、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)、天麻火腿月饼等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.2 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用动物油脂：应符合 GB10146 的规定。
- 4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.10 豆沙及食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.11 蛋及与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 4.1.13 小麦粉、天麻、杂粮粉、蔬菜制品、食用花卉、水果制品等：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。
- 4.1.14 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	有各品种应有的口味，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	
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
亚硝酸盐（以 NO ₂ 计）/(mg/kg) ≤	—	4	GB 5009.33
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		

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
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	GB 5009.227
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	

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，按照JJF 1070规定的方法检验。

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

以同一品种的原辅料、同一批投料，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

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

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 产品包装的标签标识应符合 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，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜

案章

目

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024年06月12日

王玉艳

备案单位主要负责人（签字）

2024年06月12日