

# Q/YXR

## 云南鑫瑞食品有限公司企业标准

Q/YXR 0001 S—2025

代替 Q/ YXR 0001 S-2022



2025 - 01 - 03 发布

2025 - 01 - 08 实施

云南鑫瑞食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的滇式月饼是以小麦粉、荞麦粉、食糖、食用油脂、水制成酥皮，以白沙糖、芝麻、豆沙、枣泥、蜜饯、玫瑰糖、果仁、宣威火腿为馅料，经和面、包馅、成型、焙烤、冷却、包装而制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YXR 0001 S—2022《滇式月饼》  
本标准由云南鑫瑞食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：余德明。





## 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、荞麦粉、食糖、食用油脂、水制成酥皮，以白沙糖、芝麻、豆沙、枣泥、蜜饯、玫瑰糖、果仁、宣威火腿为馅料，经和面、包馅、成型、焙烤、冷却、包装而制成的滇式月饼。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的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

按月饼馅料中使用的主要原料不同分为：果仁类月饼、豆沙类月饼、莲蓉类月饼、椰蓉类月饼、白糖类月饼、蜜饯类月饼、肉与肉制品类月饼和其他类月饼等。

3.1 果仁类：包裹以各种核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻等果仁和糖等为主要原料加工成馅的月饼。

3.2 豆沙类：包裹以各种豆沙为原料加工成馅的月饼。

3.3 莲蓉类：包裹以莲子为主要原料加工成馅的月饼。

3.4 椰蓉类：包裹以椰蓉、椰丝为主要原料加工成馅的月饼。

3.5 白糖类：包裹白砂糖、油脂、芝麻为主要原料，添加剂适量熟面粉制成馅的月饼。

3.6 蜜饯类：馅料中添加了蜜饯、玫瑰糖等的月饼。

3.7 肉与肉制品类：包裹馅料中添加了火腿、叉烧、香肠等肉与肉制品的月饼。

3.8 其他类：包裹馅料中添加了其他产品的月饼。

## 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 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.5 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

- 4.1.9 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.12 肉及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2730 的规定，不得使用回收的。
- 4.1.13 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。不应使用回收馅料。
- 4.1.14 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。



项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的正常色泽。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 理化指标

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	≤ 35.0	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计），g/100g	≤ 40.0	GB/T 23780
脂肪，g/100g	≤ 35.0	GB 5009.6
馅料含量，g/100g	≥ 40.0	GB/T 19855
蛋白质，g/100g	≥ 4.0	GB 5009.5
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
含火腿的只检饼皮。		

#### 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的要求。

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
含火腿的只检饼皮		

#### 4.5 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 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。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

##### 4.7.1 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一原料、同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg（至少4个独立包装）。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，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

正常生产情况下，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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

## 6.2 包装

包装材料和容器应符合相关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、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

## 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、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。

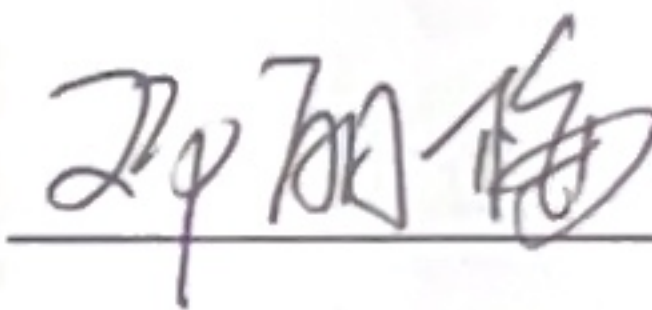
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位（盖章）

2025年1月3日



备案单位主要负责人（签字）

2025年1月3日