

# Q/KHY

## 昆明恒益食品有限公司企业标准

Q/KHY 0001 S—2021

### 滇式月饼

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010297S-2021  
备案日期: 2021年07月07日

2021-07-07 发布

2021-07-09 实施

昆明恒益食品有限公司 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的饼皮，配以各类食品馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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。

本标准由昆明恒益食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王英卫。

云南省  
备案号  
日期

# 滇式月饼

## 1 范围

本标准规定了滇式月饼的技术要求、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的饼皮,配以各类食品馅料,经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工而成的滇式月饼。

## 2 规范性引用文件

本标准所列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 以馅料分类

3.1.1 果仁(酱)类月饼分为:五仁月饼、叉烧月饼等。

3.1.2 蓉沙类月饼分为:莲蓉类月饼、豆蓉(沙)月饼、洗沙月饼、荞洗沙月饼、栗蓉类月饼、杂蓉类月饼等。

3.1.3 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、圣女果(味)月饼、雪莲果(味)月饼、葡萄(味)月饼等。

3.1.4 鲜花类月饼分为:重瓣红玫瑰花月饼、菊花月饼、金银花月饼、茉莉花月饼、桂花月饼、金雀花月饼、槐花月饼等。

3.1.5 肉与肉制品月饼分为:云(火)腿月饼、云(火)腿核桃月饼、云(火)腿松仁月饼、云(火)腿莲蓉月饼、云(火)腿玫瑰花月饼、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、苦荞云(火)腿月饼、燕麦云(火)腿月饼、杂粮云(火)腿月饼、杂粮云(火)腿月饼、其他肉制品类月饼(牛肉月饼、叉烧月饼)、云(火)腿酥麻月饼等。

3.1.6 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、云(火)腿虾仁月饼等。

3.1.7 蛋黄类月饼分为:莲蓉蛋黄月饼、莲蓉蛋黄云(火)腿月饼等。

3.1.8 其他月饼分为: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 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 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.6 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.10 坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.12 火腿：应符合 SB/T 10004 或相关产品质量安全标准及有关规定。
- 4.1.13 其他畜(禽)肉类及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2730 相关食品标准及有关规定。
- 4.1.14 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.15 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.16 重瓣红玫瑰等可食用花卉：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.17 果仁、豆类、水果及其制品、蔬菜及其制品：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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

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、不凹地、不破裂、无凹缩、无塌斜、无漏馅现象。	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，用温水漱口后，品尝其滋味。
色泽		具有相应产品固有的色泽，色泽均匀、有光泽，无污染现象。	
组织	果仁类	饼皮薄厚均匀，果仁大小适中，搅拌均匀，无夹生。	
	蓉沙类	饼皮薄厚均匀，馅料细腻无疆粒，无夹生，椰蓉类馅芯有光泽，油润。	
	果蔬类	饼皮薄厚均匀，馅芯具有该品固有的色泽，搅拌均匀，无夹生。	
	蛋黄类	饼皮薄厚均匀，无夹生。	
	鲜花类	饼皮薄厚均匀，软硬适中，有花瓣，馅芯松软，搅拌均匀，无夹生。	
	肉制品类	饼皮薄厚均匀，软硬适中，肉与肉制品分布均匀，无夹生。	
	水产制品类	饼皮薄厚均匀，水产制品大小适中，搅拌均匀，无夹生。	
其他类	饼皮薄厚均匀，无夹生。		
滋味与口感		松软香甜，具有各品种应有的滋味，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 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
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, g/100g	≥	40.0				GB/T 23780
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/100g	≤	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 理化指标

项目	指标				检验方法
	肉与肉制品		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 <sup>a</sup> , g/100g	≥	40.0			GB/T 23780
火腿丁含量(仅限云腿月饼火腿丁), g/100g	≥	11.0	---		DBS 53/003
火腿丁含量(仅限云腿果蔬食用花卉类火腿月饼), g/100g	≥	7.0	---		
酸价(以脂肪计 KOH), mg/100g	≤	5.0 <sup>b</sup>	5.0		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227

注:<sup>a</sup>仅限于含馅类检验, <sup>b</sup>仅限于饼皮检验。

#### 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 DBS 53/002 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

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 5 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 6.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不低于25kg，抽样样品不少于2kg(至少6个独立包装)，将样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

#### 6.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、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。

#### 6.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 7 标志、包装、运输、贮存

## 7.1 标志

- 7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 7.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

## 7.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

## 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

---

# Q/KHY 0001 S-2021 《滇式月饼》企业标准

## 第 1 号修改单

本修改单经云南省卫生健康委员会于 2021 年 9 月 7 日备案，自备案之日起实施。

修改编号： 5301002 S-2021 X

昆明恒益食品有限公司企业标准 Q/KHY 0001 S-2021 《滇式月饼》进行如下修改：

一、理化指标中，修改酸价指标单位，修改后为：

1、

表 2 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	
酸价(以脂肪计 KOH) , mg/g	≤	5.0 <sup>a</sup>	5.0	5.0	5.0	GB 5009.229

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301

S-

备案日期:      年      月      日

2、

表 3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	肉与肉制品		水产制品类	其他类	
	云(火)腿类	其他肉与肉制品类			
酸价(以脂肪计 KOH) , mg/g	≤	5.0 <sup>b</sup>	5.0	5.0	GB 5009.229

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



王英卫

备案单位主要负责人 (签字)

2021年6月20日