

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）：

张河云

备案单位主要负责人（签字）：

2021年6月1日

2021年6月1日

Q/KXY

昆明市向阳食品有限责任公司企业标准

Q/KXY 0001 S—2021

代替 Q/KXY 0001 S-2018

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: 53010219S-2021
备案日期: 2021年06月09日

2021-06-09 发布

2021-06-11 实施

昆明市向阳食品有限责任公司 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饼皮，并配以各类馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成。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。

本标准的食品安全性指标按照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。

本标准代替Q/KXY 0001 S-2018《滇式月饼》

本标准由昆明市向阳食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈天福、刘峰。

省 食
号
日期

滇式月饼

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（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饼皮，并配以各类馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成的滇式月饼。

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

根据所使用的原材料不同分类：

- a) 果（酱）仁类月饼分为：伍仁月饼、叉烧月饼等。
- b) 蓉沙月饼分为：豆蓉（沙）月饼、莲蓉月饼、洗沙月饼、荞洗沙月饼、枣蓉（泥）月饼及板栗蓉月饼等。
- c) 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、黄瓜味月饼、番茄味月饼、苦瓜味月饼、雪莲果味月饼等。
- d) 鲜花类月饼分为：玫瑰花[重瓣红玫瑰花 (Rose rugosa cv .Plena)]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、槐花月饼及玫瑰茄月饼等。
- e) 肉与肉制品类月饼分为：云（火）腿月饼、云（火）腿核桃仁月饼、云（火）腿松仁月饼、云（火）腿莲蓉月饼、云（火）腿红玫瑰花[重瓣红玫瑰花 (Rose rugosa cv .Plena)]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、荞麦云（火）腿月饼、燕麦云（火）腿月饼、杂粮云（火）腿月饼及其他肉制品类月饼（牛肉月饼、叉烧月饼）等。
- f) 水产制品类月饼分为：虾仁月饼、鱼翅月饼、鲍鱼月饼、瑶柱月饼及云（火）腿虾仁月饼等。
- g) 蛋黄类月饼分为：莲蓉蛋黄月饼及莲蓉蛋黄云（火）腿月饼等。
- h) 鲜花饼分为：鲜花雪莲果饼、云（火）腿鲜花饼、松露鲜花饼、荞麦鲜花饼、鲜花茶饼、冬瓜蓉鲜花饼等。
- i) 雪莲果饼分为：雪莲果云腿饼、雪莲果鸡枞饼、雪莲果松露饼、雪莲果鲜花饼、雪莲果茶饼、雪莲果荞麦饼等。
- j) 其他类分为：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、白糖白饼、白糖红饼、洗沙白饼及洗沙红饼、荞串饼、麦串饼等。

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 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.5 其他畜肉类及肉制品：应符合 GB 2707 与 GB 2730 或相关产品食品标准及有关规定。
- 4.1.6 禽肉类及肉制品：应符合 GB 2707、GB 2730 或相关产品食品标准的规定。
- 4.1.7 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.11 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.12 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.13 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.14 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 荞麦粉、果仁、豆类、水果及其制品、蔬菜及其制品、重瓣红玫瑰等可食用花卉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.17 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 |
|-------|---|-------------------------------------|
| 组织形态 | 外型完整、丰满、表面可略鼓，底部平整，不收缩，不凹底、不破裂，无凹缩、无塌斜、无漏馅现象。 | |
| 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。 | |
| 滋味与气味 | 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。 | 取样品一份，去除包装，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |

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 果仁类、蓉沙类、果蔬类、鲜花类、蛋黄类月饼理化指

| 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 | | | | |
| 蛋白质, g/100g | ≥ | 4.0 | — | | | GB 5009.5 |
| 总糖(以蔗糖计), g/100g | ≤ | 45.0 | | | | |

表2 (续)

| | | | |
|---------------------|---|------|-------------|
| 脂肪, g/100g | ≤ | 30.0 | GB 5009.6 |
| 馅料含量, g/100g | ≥ | 40.0 | DBS 53/002 |
| 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 |

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 肉与肉制品类、水产制品类、其他类月饼理化指

| 项 目 | 指 标 | | | 检验方法 | |
|---------------------------------|------------|----------------|-----------|-------------|--|
| | 肉与肉制品类 | | 水产制 品类 | | |
| | 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 | ≤ | 30.0 | | GB 5009.6 | |
| 馅料含量 ^a , g/100g | ≥ | 40.0 | | DBS 53/002 | |
| 火腿丁含量(仅限火腿月饼火腿丁), g/100g | ≥ | 11.0 | — | | |
| 火腿丁含量(仅限火腿果蔬食用花卉类月饼), g/100g | ≥ | 7.0 | — | | |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | 5 ^b | 5 | | |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 | | GB 5009.227 | |

^a 仅限于含馅类检验。 ^b 仅限于饼皮检验。

4.3.3 鲜花饼、雪莲果饼理化指标应符合表4的规定。

表4 鲜花饼、雪莲果饼理化指标

| 项 目 | 指 标 | | | 检验方法 | |
|---------------------|------------|----------------|------|-------------|--|
| | 含肉类 | | 非含肉类 | | |
| | 云(火) 腿类 | 其他肉与 肉制品类 | | | |
| 干燥失重, g/100g | ≤ | 35 | | GB 5009.3 | |
| 总糖(以葡萄糖计), g/100g | ≤ | 25 | | GB 5009.8 | |
| 粗脂肪, g/100g | ≤ | 30 | | GB 5009.6 | |
| 馅料含量, g/100g | ≥ | 40 | | DBS 53/002 | |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ | 5 ^a | 5 | | |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ | 0.25 | | GB 5009.227 | |

^a 仅限于饼皮检验。

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 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 5 的规定。

表5 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|---------------|-------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

4.6 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。

4.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的一批产品为一批。

5.2 抽检

从每批产品抽样抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于4个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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。

5.5 判定规则

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

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应洁净、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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

条章

日