

# Q/KYX

## 昆明西山普坪云新食品厂企业标准

Q/KYX 0001 S—2021

代替 Q/KYX 0001 S-2018

### 滇式月饼

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010498 S-2021  
备案日期: 2021 年 10 月 19 日

2021 - 10 - 19 发布

2021 - 10 - 21 实施

昆明西山普坪云新食品厂 发布

## 前 言

我厂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，并配以各类食品馅料，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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 DBS53/002-2015《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/KYX 0001 S-2018《滇式月饼》。

本标准由昆明西山普坪云新食品厂负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王定会。

省食  
安号  
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、运输及贮存。

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，并配以各类食品馅料，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

本标准中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的不同分类：

3.1 果仁（酱）类月饼分为：伍仁月饼、叉烧月饼等。

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

3.3 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、黄瓜（味）月饼、圣女果（味）月饼、雪莲果（味）月饼、葡萄（味）月饼等。

3.4 鲜花类月饼分为：重瓣红玫瑰月饼、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、玫瑰茄月饼等。

3.5 肉与肉制品月饼分为：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、及其他肉制品类月饼（牛肉月饼、叉烧月饼）、云（火）腿酥麻月饼等。

3.6 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、及云（火）腿虾仁月饼等。

3.7 蛋黄类月饼分为：莲蓉蛋黄月饼及莲蓉蛋黄云（火）腿月饼等。

3.8 鲜花饼分为：鲜花雪莲果饼、云（火）腿鲜花月饼、松露鲜花饼、荞麦鲜花饼、鲜花茶饼、冬瓜蓉鲜花饼等。

3.9 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。

3.10 其他类月饼分为：白糖月饼、红糖月饼、大荞月饼、什锦果铺月饼、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、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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 火腿：应符合 SB/T 10004 或相关产品质量安全标准及有关规定。
- 4.1.6 其他畜（禽）肉类及肉制品：应符合 GB2707、GB 2730 及相关规定。
- 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 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.10 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.13 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 重瓣红玫瑰等可食用花卉、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。
- 4.1.16 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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                               |
|-------|-----------------------------------------------|------------------------------------|
| 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。 | 取适量样品，去除包装，置于清洁白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 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 | 具有各品种应有的滋味和气味，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 果仁类、蓉沙类、果蔬类、鲜花类月饼理化指标

| 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/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、其他类月饼理化指标

| 项    目                                           | 指    标     |                  |       |     | 检验方法        |
|--------------------------------------------------|------------|------------------|-------|-----|-------------|
|                                                  | 肉与肉制品类     |                  | 水产制品类 | 其他类 |             |
|                                                  | 云（火）腿<br>类 | 其他肉与<br>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  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g                               | ≤          | 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> 仅限于含馅料类检验。 <sup>b</sup> 仅限于饼皮检验。 |            |                  |       |     |             |

注: <sup>a</sup>仅限于含馅料检验。<sup>b</sup>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             | ≤      | 35.0             |      | GB 5009.3   |
| 总糖（以蔗糖计），g /100g         | ≤      | 25.0             |      | 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/g       | ≤      | 5.0 <sup>a</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> 仅限于饼皮检验。 |        |                  |      |             |

注: <sup>a</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 |

#### 4.5 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 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 月饼的规定。

#### 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

同一品种的原料、同一批投料，同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不低于25 kg，抽取样品不少于2 kg（至少10个独立包装），分成两份，一份检验，一份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年后重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

检测结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 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。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》。

昆明西山普坪云新食品厂

备案单位（盖章）

2021 年 10 月 13 日

王定会

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 10 月 13 日