

Q/XXT

宣威市宣泰火腿有限公司企业标准

Q/XXT 0001S—2020

火腿饼

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030073S-2020
备案日期: 2020年08月08日

云南
备案
备案

2020-08-06 发布

2020-08-08 实施

宣威市宣泰火腿有限公司 发布

前 言

我公司生产的火腿饼是以小麦粉（或配以荞麦粉、燕麦粉、杂粮粉等）、白砂糖、食用猪油（或食用植物油）为主要原料制成饼皮或为主体原料，并配以火腿（或火腿加上果仁、籽仁、食用鲜花、蛋类等），经包馅（或不包馅）、成型、焙烤、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，作为我公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 19855-2015《月饼》、GB/T 20977-2007《糕点通则》、DBS 53/003《云腿月饼》的规定制定。其中铅指标限量严于食品安全国家标，其余指标根据《糕点产品生产许可证审查细则（2006 版）》及产品实际制定。

本标准由宣威市宣泰火腿有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张国生。

食品
号: 5
期:

火腿饼

1 范围

本标准规定了火腿饼的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以小麦粉（或配以荞麦粉、燕麦粉、杂粮粉等）、白砂糖、食用猪油（或食用植物油）为主要原料制成饼皮或为主体原料，并配以火腿（或火腿加上果仁、籽仁、食用鲜花、蛋类等），经包馅（或不包馅）、成型、焙烤、冷却、包装等工艺制成的火腿饼。

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

3.1 包馅类

以小麦粉（或配以荞麦粉、燕麦粉、杂粮粉等）、白砂糖、食用猪油（或食用植物油）为主要原料制成饼皮，并配以火腿（或火腿加上果仁、籽仁、食用鲜花、蛋类等）为馅料，经包馅、成型、焙烤、冷却、包装等工艺制成的火腿饼。

3.2 非包馅类

以小麦粉（或配以荞麦粉、燕麦粉、杂粮粉等）、白砂糖、食用猪油（或食用植物油）为主要原料，并配以火腿（或火腿加上果仁、籽仁、食用鲜花、蛋类等），经成型、焙烤、冷却、包装等工艺制成的火腿饼。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。

4.1.4 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

- 4.1.7 食用猪油：应符合 GB/T 8937 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 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.11 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.12 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.13 坚果与籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.14 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.15 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.16 燕麦及燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.17 食用鲜花：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.18 火腿：应符合 SB/T 10004 的规定。
- 4.1.19 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.20 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

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
	包馅类	非包馅类	打开包装，将内容物到入洁净的白瓷盘中，在充足的自然散射光下用肉眼观察形态、色泽，组织，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
形态	外形完整、饱满、表面可略鼓起，底部平整，不收缩，不凹底，不破裂，无凹缩，无塌斜，无露馅（包馅类）。	外形完整、饱满、表面可略鼓起，底部平整，不收缩，不凹底，不破裂，无凹缩，无塌斜。	
组织	包馅类的饼皮厚薄均匀，断面皮心分明。火腿丁、丝或其它馅料分布均匀，无夹生、无糖块。	火腿丁、丝或其它肉眼可分辨固态配料分布均匀，无夹生、无糖块。	
色泽	具有该品种应有色泽。无污染杂色。		
滋味与口感	饼皮酥软，具有该品种应有的风味，无异味。		
杂质	正常视力无可见杂质		

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	
	包馅类	非包馅类		
干燥失重, g/100g	≤	22.0	GB 5009.3	
总糖（以蔗糖计）， g/100g	≤	40.0	GB/T 23780	
脂肪, g/100g	≤	34.0	GB 5009.6	
火腿丁（或丝）含量, g/100g	≥	1.0	DBS 53/003	
馅料含量, g/100g	≥	22	—	GB/T 19855
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5（限饼皮）	5（除去火腿）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25（限饼皮）	0.25（除去火腿）	GB 5009.227
		0.40（限馅料）	0.40（限火腿）	
亚硝酸盐（以NO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	4（限馅料）	4（限火腿）	GB 5009.33

4.4 污染物限量

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

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

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

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、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 产品组批

以同一投料、同一工艺、生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于50个独立包装（总质量不少于25 kg），随机抽取不小于 20个独立包装样品，样品总量不得少于2 kg，样品分为二份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量检验部门按本标准进行检验，检验合格后方可出厂，检验项目为：感官指标、标签、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621、GB 8957 的规定。运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

应符合GB 31621、GB 8957的规定。产品应贮存在清洁、通风良好、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

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)



年 月 日

备案单位主要负责人(签字)

张同生
2020年7月9日