

Q/XXT

宣威市宣特火腿有限公司企业标准

Q/XXT 0001S—2020

刺梨火腿饼

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030069S-2020

备案日期: 2020年07月17日

2020 - 07-16 发布

2020 - 07-17 实施

宣威市宣特火腿有限公司 发布

前 言

我公司生产的刺梨火腿饼是以小麦粉、食用油脂等为主要原料，添加或不添加刺梨汁制皮，宣威火腿、白砂糖、蜂蜜、刺梨馅（新鲜刺梨打碎加热除去部分水分获得）等或其他风味物质制馅，经制皮、包馅成型、焙烤、冷却、包装等工艺制成的饼皮松酥的月饼。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。

本标准安全性指标按照GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2762-2017《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》的要求制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《云南省糕点生产许可证审查细则2006版》及产品实际制定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由宣威市宣特火腿有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王丽萍。

刺梨火腿饼

1 范围

本标准规定了刺梨火腿饼的分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输、贮运要求。

本标准适用于以小麦粉、食用油脂等为主要原料，添加或不添加刺梨汁制皮，宣威火腿、白砂糖、蜂蜜、刺梨馅（新鲜刺梨打碎加热除去部分水分获得）等或其他风味物质制馅，经制皮、包馅成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成的的饼皮松酥的月饼。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB /T 317 的规定。
- 3.1.3 食用猪油：应符合 GB 10146、GB/T 8937 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.6 宣威火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 刺梨果：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 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	外形圆整、底部平整；含馅产品无露馅。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
色 泽	具有相应品种固有的色泽。	
组 织	饼皮厚薄基本均匀；饼馅无夹生、无大空隙。	
滋味与口感	甜、酥，有各品种应有的口味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

食品
号:5
期:

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/ (g/100g)	≤	35.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计) / (g/100g)	≤	40.0	GB 5009.8
脂肪/ (g/100g)	≤	35.0	GB 5009.6
馅料含量/ (g/100g)	≥	40	附录 A
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

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准,应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目		指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.40	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 月饼的规定。

3.7.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.8 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。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957与GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

4.2 抽样

从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的1/2000，但每批不应少于6件（总数量不少于3kg），将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、馅料含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 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。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。产品的销售包装上应标明热加工。

5.3 运输

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

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

附 录 A
(规范性附录)
馅料含量的检验

取样品3份，分别以最小分度值为0.1g感量的天平称取净重m，分离饼皮与饼馅，并称取饼馅净重m₁，按下式计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- X：馅料含量（%）；
- m₁：饼馅净重（g）；
- m：月饼净重（g）。

结果以测定3个样品的算术平均值计。



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》。

宣威市宣特火腿有限公司

备案单位(盖章)

2020年6月12日

王明华
备案单位主要负责人(签字)

2020年6月12日