

Q/QJL

曲靖市金兰世家食品有限公司企业标准

Q/QJL 0001S—2021

代替 Q/ QJL 0001S-2018

云腿蛋黄月饼

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030073 S-2021

备案日期: 2021年07月29日

2021 - 07 - 28 发布

2021 - 07 - 29 实施

曲靖市金兰世家食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的云腿蛋黄月饼是以小麦粉或荞麦粉、食用植物油、食用猪油等为主要原料做饼皮,以火腿丁、咸鸭蛋、白砂糖、蜂蜜等为主要原料做馅料,经配料、和面、包馅、成型、焙烤、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、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品的实际制定。

本标准由曲靖市金兰世家食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人:高伟、吴锋华。

本标准代替Q/QJL 0001 S-2018。

云腿蛋黄月饼

1 范围

本标准规定了云腿蛋黄月饼的产品分类、技术要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉或荞麦粉、食用植物油、食用猪油等为主要原料做饼皮,以火腿丁、咸鸭蛋、白砂糖、蜂蜜等为主要原料做馅料,经配料、和面、包馅、成型、焙烤、冷却、包装等工艺加工而成的云腿蛋黄月饼。

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

产品按饼皮制作工艺和外观不同分为:硬壳云腿蛋黄月饼、酥皮云腿蛋黄月饼、软皮云腿蛋黄月饼(含云腿蛋黄红饼)。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉:应符合 GB 1355、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 宣威火腿:应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.3 咸蛋黄:应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.4 白砂糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 食用猪油:应符合 GB 10146、GB/T 8937 的规定。
- 4.1.6 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料:应符合相应食品安全标准和有关规定;禁止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。

食品
号:5
期:

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形圆整，无露馅现象。	打开包，取适量样品置于洁净、干燥白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
色泽	具有该品种应有的色泽，色泽均匀一致。	
组织形态	饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，火腿丁分布均匀，无夹生、糖块，无肉眼可见外杂质，蛋黄完整。	
气味和滋味	饼皮酥软，具有该品种应有的风味，无异味。	

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
干燥失重, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 4.5	GB 5009.5
馅料含量, g/100g	≥ 40.0	GB 19855
火腿丁, g/100g	≥ 6.0	
蛋黄含量, g / 100g	≥ 3.0	
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

4.4 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；并按JJF 1070规定的方法检验。

全企业
13 9
年

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8957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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于25kg，随机抽取2kg，至少6个独立包装样品；样品分为两份，每份样品为1kg，一份检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按相关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标识、标签

标识产品标签应符合 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。

7.1.1 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

用于鲜米线包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

7.3 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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

7.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、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、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

印章
日

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）

2021 年 05 月 28 日


高伟
备案单位主要负责人（签字）

2021 年 05 月 28 日