

Q/GYA

广南亿安食品有限公司企业标准

Q/GYA 0003 S—2020

壮乡月饼

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260018S-2020
备案日期: 2020年9月1日

云南省食
备案号:
备案日期

2020-08-08 发布

2020-09-01 实施

广南亿安食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的壮乡月饼是以小麦粉为主要原料，添加小苏打、泡打粉、白砂糖、麦芽糖浆、奶粉，添加或不添加荞麦粉制成酥皮，以猪肉、猪油、花生仁、白芝麻、白瓜子仁、南瓜子仁、葵花仁等混合而成的糖肉或豆沙为主要馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由广南亿安食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：卫建立、田浩、刘秀薇、蹇霖、梅林。

本标准为首次发布。

安全企业
326 S
年

壮乡月饼

1 范围

本标准规定了壮乡月饼的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加小苏打、泡打粉、白砂糖、麦芽糖浆、奶粉，添加或不添加荞麦粉制成酥皮，以精选猪肉煮制、油炸、入糖，混合花生仁、白芝麻、白瓜子仁、南瓜子仁、葵花籽等制成的鲜肉馅或豆沙为馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的壮乡月饼。

2 规范性引用文件

下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

按使用馅料不同分为：肉与肉制品类、豆沙类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.2 荞麦粉：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.7 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.8 猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.9 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.11 白瓜子：应符合 NY/T 966 的规定。
- 4.1.12 葵花籽：应符合 GB/T 11764 的规定。
- 4.1.13 豆沙：应符合 SB/T 21270 的规定。
- 4.1.14 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
	肉与肉制品类	豆沙类	
组织	饼皮厚薄均匀，软硬适中，肉与肉制品分部均匀，无夹生、无大空隙	饼皮厚薄均匀，软硬适中，馅料松软细腻，无夹生、无大空隙、无糖块	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
形态	外形完整，丰满，表面可略鼓，底部平整，不收缩，不凹底，不破裂，无塌陷，无漏馅		
色泽	饼面浅黄色或浅棕色，白饼呈乳白色，荞饼呈深棕黄色，饼底棕黄色不焦，色泽均匀，有光泽，无污染现象		
滋味、气味	具有月饼的清香味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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
	肉与肉制品类	豆沙类	
干燥失重, g/100g	≤ 18.0	22.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4.0	——	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 35.0	40.0	GB/T 23780
脂肪, g/100g	≥ 20.0	10.0	GB/T 5009.6
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
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。			

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3的规定。

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 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料，同一工艺，同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于200个独立包装，抽样样品不得少于20个包装（净含量不少于2kg）。样品分两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附有产品质量检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，微生物指标有一项不合格时，则判定为不合格，其他指标有任一项不合格时，可以用留样进行复检。以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

案章

日

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放、禁止与有毒、有害、无异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。
