

## 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）

2021年4月18日

\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

王家寿  
2021年4月18日



# Q/YBX

## 云南省玉溪市百信食品有限公司食品厂企业标准

Q/YBX 0001 S—2021

代替 Q/YBX 0001 S-2018

### 滇式月饼

云南省食品  
备案号:5  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53040041S-2021  
备案日期:2021年 5月21日

2021-05-12 发布

2021-05-21 实施

云南省玉溪市百信食品有限公司食品厂  
发布

前 言

备案章

我公司生产的滇式月饼是以小麦粉、荞麦粉、食用猪油、食用植物油、白砂糖、水为主要原料制成饼皮，并配以各类馅料，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、贸易和仲裁的依据。

本标准的食品安全性指标按照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》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/YBX 0001 S-2018《滇式月饼》。

本标准由云南省玉溪市百信食品有限公司食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：贾丽华、曾丽华、张绍平。





# 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、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、食用猪油、食用植物油、白砂糖、水为主要原料制成饼皮，并配以各类馅料，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

本标准中所列的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不同分类：

- 3.1 果（酱）仁类月饼分为：伍仁月饼、叉烧月饼、黑芝麻花生月饼、黑芝麻核桃仁月饼等。
- 3.2 蓉沙月饼分为：豆蓉（沙）月饼、莲蓉月饼、枣蓉（泥）月饼及板栗蓉月饼等。
- 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、番茄味月饼、苦瓜味月饼、雪莲果味月饼等。
- 3.4 鲜花类月饼分为：玫瑰花[重瓣红玫瑰花（*Rose rugosa* cv .Plena）]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、槐花月饼及玫瑰茄月饼等。
- 3.5 肉与肉制品类月饼分为：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[重瓣红玫瑰花（*Rose rugosa* cv .Plena）]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、荞麦云（火）腿月饼、燕麦云（火）腿月饼、杂粮云（火）腿月饼、云（火）腿白饼、云（火）腿红饼、云（火）腿茉莉月饼、云（火）腿苏子月饼及其他肉制品类月饼（牛肉月饼、叉烧月饼）等。
- 3.6 蛋黄类月饼分为：莲蓉蛋黄月饼及莲蓉蛋黄云（火）腿月饼等。
- 3.7 鲜花饼分为：鲜花雪莲果饼、云（火）腿鲜花饼、松露鲜花饼、荞麦鲜花饼、鲜花茶饼、冬瓜蓉鲜花饼等。
- 3.8 蔬菜类月饼：包裹以蔬菜及其制品为主要原料加工成馅的月饼。
- 3.9 其他类分为：白糖月饼、红糖月饼、大荞月饼、什锦果脯月饼、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、洗沙白饼及洗沙红饼、荞串饼、麦串饼等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

安全企业标准

14 S-  
年 月



安全企业标  
304 S-  
年

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.2 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.5 火腿：应符合 GB/T 18357 的规定。
- 4.1.6 其他畜肉类及肉制品：应符合 GB 2707 与 GB 2730 的规定。
- 4.1.7 禽肉类及肉制品：应符合 GB 16869、GB 2730 的规定。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.11 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.12 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.15 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 荞麦粉、果仁、豆类、水果及其制品、蔬菜及其制品、重瓣红玫瑰花（Rose rugosa cv .Plena）等可食用花卉：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 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  | 具有该品种典型特征，外形完整、丰满，无露馅现象，底部平整，饼皮厚薄均匀，无夹生、糖块。 | 取样品一份，去除包装，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、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 | 具有相应产品类型固有的气味和滋味，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  | ≤   | 40.0 |     |     |     |      | GB 5009.8   |
| 脂肪, g/100g        | ≤   | 35.0 |     |     |     |      | GB 5009.6   |
| 馅料含量, g/100g      | ≥   | 40   |     |     |     |      | GB 19855    |
| 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、蛋黄类、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、蛋黄类、其他类月饼理化指标

| 项 目                                          | 指 标    |                |     |     | 检验方法        |
|----------------------------------------------|--------|----------------|-----|-----|-------------|
|                                              | 肉与肉制品类 |                | 蛋黄类 | 其他类 |             |
|                                              | 云（火）腿类 | 其他肉与肉制品类       |     |     |             |
| 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                             | ≤      | 40.0           |     |     | GB 5009.8   |
| 脂肪, g/100g                                   | ≤      | 35.0           |     |     | GB 5009.6   |
| 馅料含量 <sup>a</sup> , g/100g                   | ≥      | 40.0           |     |     | GB 19855    |
| 火腿丁含量（仅限火腿月饼火腿丁）, g/100g                     | ≥      | 11.0           | —   |     | DBS 53/003  |
| 火腿丁含量（仅限火腿果蔬食用花卉类月饼）, g/100g                 | ≥      | 7.0            | —   |     |             |
| 酸价（以脂肪计）KOH）, mg/g                           | ≤      | 5 <sup>b</sup> | 5   |     | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g                           | ≤      | 0.25           |     |     | GB 5009.227 |
| <sup>a</sup> 仅限于含馅料检验。 <sup>b</sup> 仅限于饼皮检验。 |        |                |     |     |             |

<sup>a</sup> 仅限于含馅料检验。 <sup>b</sup> 仅限于饼皮检验。

#### 4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 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4 污染物限量

| 项 目           | 指 标   | 检验方法       |
|---------------|-------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

#### 4.6 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

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

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的规定。



## 5 检验规则

### 5.1 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。

### 5.2 抽检

从每批产品抽样基数不得少于25 kg，抽样数量为2 kg（不少于4个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目包括：感官、净含量、干燥失重、馅料含量（含馅料类检验项目）、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

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

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应洁净、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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、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。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食品  
备案号：  
备案日期：