

ICS 67.040

CCS X28

T/ANIA

团 体 标 准

T/ANIA 001—2021

阿克苏馕

Aksu Nang

2021 - 06 - 24 发布

2021 - 07 - 24 实施

阿克苏地区馕产业协会 发 布

前 言

本文件参照国家标准，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、标准化法的规定，按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，结合企业生产实际制定。

本文件由阿克苏地区市场监督管理局提出并组织实施。

本文件由阿克苏地区市场监督管理局归口。

本文件主要起草单位：阿克苏地区市场监督管理局、阿克苏地区食品安全检测中心、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆维吾尔自治区标准化研究院、阿克苏地区馕产业协会。

本文件主要起草人：金永生、牛贵洋、包东东、谭慧林、田锋、李娟、努尔古丽·买买提、杨婧、张健伟、付英

本文件实施中的疑问请咨询阿克苏地区馕产业协会、阿克苏地区食品安全检测中心作解释。

对本文件的修改意见建议，请反馈至阿克苏地区市场监督管理局（0997-2595021）、阿克苏地区食品安全检测中心（0997-2873143）。

阿克苏饅

1 范围

本文件规定了阿克苏饅的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标志、保质期、包装运输、贮存。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加水、植物油、鸡蛋、食用盐、酵母，添加或不添加酥油、牛奶、洋葱、芝麻、核桃仁、巴旦木仁、瓜子仁、杏仁、葡萄干、重瓣红玫瑰花酱、藿香酱、辣椒酱等辅料，经和面、发酵、成型、烘烤、冷却、包装而成的阿克苏饅。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB2716 食品安全国家标准 植物油
- GB2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 的测定
- GB5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB5749 生活饮用水卫生标准
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB16325 干果食品卫生标准
- GB19300 食品安全国家标准 坚果及籽类食品
- GB19301 食品安全国家标准 生乳
- GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

NY/T1071 洋葱

T/XJLSXH 1101 饅（餅）专用小麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 普通饅 Ordinary Nang

以小麦粉为主要原料，添加水、植物油、鸡蛋、食用盐、酵母等辅料，经和面、发酵、制成面团、成型、烘烤、冷却、包装或者不包装而成普通饅。

4.2 果蔬饅 Fruit and vegetable Nang

以小麦粉为主要原料，添加水、鸡蛋、洋葱、葡萄干、杏干、植物油、食用盐、酵母等为辅料，经和面、发酵、制成面团、成型、烘烤、冷却、包装或者不包装而成的果蔬饅。

4.3 酱馅饅 Sauce-filled Nang

以小麦粉为主要原料，添加水、鸡蛋、重瓣红玫瑰花酱、藿香酱、辣椒酱、植物油、食用盐、酵母等为辅料，经和面、发酵、制成面团、成型、烘烤、冷却、包装或者不包装而成的酱馅饅。

4.4 油饅 Oil Nang

以小麦粉为主要原料，添加水、酥油、植物油、鸡蛋、芝麻、食用盐、酵母等辅料，经和面、发酵、制成面团、成型、烘烤、冷却、包装或者不包装而成的油饅。

4.5 籽仁饅 Grain Nang

以小麦粉为主要原料，添加水、鸡蛋、核桃仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、芝麻、植物油、食用盐、酵母等为辅料，经和面、发酵、制成面团、成型、烘烤、冷却、包装或者不包装而成的籽仁饅。

4.6 其他饅 Other Nang

以小麦粉为主要原料，添加或不添加上述饅辅料以外的其他辅料，经和面、发酵、制成面团、成型、烘烤、冷却、包装或者不包装而成的其他饅。

5 技术要求

5.1 原辅料要求及卫生规范

5.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

5.1.2 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定；植物油符合 GB2716 的规定；酵母符合 GB31639 的规定；食用盐符合 GB/T 5461 的规定；核桃仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、芝麻符合 GB19300 的规定；重瓣红玫瑰花酱、藿香酱、辣椒酱符合 GB31644 的规定；葡萄干、杏干符合 GB16325 的规定；洋葱符合 NY/T1071 的规定；鸡蛋符合 GB2749 的规定；牛乳符合 GB19301 的规定；酥油符合 GB15196 的规定；所有原料均符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定，并符合国家有关质量和卫生规范要求。

5.1.3 外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 规定；内包装材料符合 GB/T 10004 的规定。

5.1.4 生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定，并符合 DB 6501/T005 管理规范。

5.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	表面色泽较均匀，具有本品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、和组织形态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味与口感	具有本品种应有的风味和口感特征，无异味	
组织和形态	外形整齐，底部平整，无霉变，具有该品种应有的形态特征	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

5.3 理化指标

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
水分/ (g/100g)	≤ 25.0	GB5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 7.0	GB5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤ 30.0 (仅限油香馍、籽仁馍)	GB5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH)/(mg/g)	≤ 5.0 (仅限油香馍、籽仁馍)	GB5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25 (仅限油香馍、籽仁馍)	GB5009.227
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0 (仅限油香馍、籽仁馍)	GB5009.22
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB5009.12

5.4 微生物指标

微生物指标符合表3、表4规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案限量 (均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB4789.15

注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

5.5 卫生指标

食品添加剂卫生指标应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

净含量符合JJF 1070的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一班次、同一生产规格的产品为一批。

6.2 抽样方法与数量

抽样基数不少于25kg，随机从每批产品中抽取不少于2kg（不少于10个最小包装）的样品，分成2份，一份为检样，一份为备检样。

6.3 出厂检验

6.3.1 成品出厂前必需经公司质量检验部门逐批检验，并签发合格证。

6.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应包括本文件第4章4.2~4.6的全部项目。

6.4.2 在正常生产中，每年（或半年）进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- 新产品试制；
- 停产半年以上，恢复生产；
- 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大；
- 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则：出场检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件，出场检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

6.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检复检后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件。

7 标签、标识、包装、运输、贮存

7.1 标签、标识

产品标签标识符合GB7718的要求及国家相关规定，清晰标注食品名称、配料清单、净含量、产地、厂名、厂址、生产日期、规格、联系方式、保质期、生产许可证号、标准编号等；产品营养标签标示应符合GB28050要求。

7.2 包装

外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 规定；内包装材料符合GB/T 10004的规定的，包装贮运标志符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒，有害、有异味或其他影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

本品应储存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、易挥发、有异味、易腐蚀的物品同处储存，且应防蝇、防鼠。成品堆放应离墙30cm，离地15cm。

7.5 保质期

在本文件规定的储存、运输条件下，保质期为60天。