

ICS

备案号: 44190241S-2019

备案日期: 2019年05月28日



Q/SZY

广东省食品安全企业标准

Q/SZY 0001S-2019

代替备案号: 44190150S-2019

冰皮月饼

2019-04-19 发布

2019-05-20 实施

东莞市食滋源食品有限公司 发布

前 言

本企业标准是根据 GB/T 1.1-2009 系列《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定要求而制订的。

本标准是对 Q/SZY 0001S-2019《冰皮月饼》备案号：44190150S-2019 的修订，自本标准实施之日起，原 Q/SZY 0001S-2019《冰皮月饼》备案号：44190150S-2019 同时废止。

本标准与原 Q/SZY 0001S-2019《冰皮月饼》备案号：44190150S-2019 相比，主要作了如下修改：

——修改了产品配料

——修改了贮运 9.6.1 的内容

本标准由东莞市食滋源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曾俊椿。

冰皮月饼

1 范围

本标准规定了冰皮月饼的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以冰皮粉（糯米粉）为主要原料、选择性添加小麦粉、小麦淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、起酥油、人造奶油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食品馅料（黑芝麻味馅料、花生味馅料、山楂味馅料、抹茶红豆味馅料、紫薯味馅料、蓝莓味馅料、芒果味馅料、黑糖话梅味馅料、榴莲味馅料、百香果味馅料、抹茶味馅料、草莓味馅料、奶黄味馅料、流心巧克力榛子味馅料、流心牛奶蛋羹味馅料、流心奶黄味馅料、流心百香果味馅料、流心抹茶味馅料、流心榴莲味馅料、流心草莓味馅料、红豆味馅料、香芋味馅料、椰奶味馅料、肉松味馅料、绿茶味馅料、红枣味馅料、白桃味馅料、流心黑芝麻味馅料、流心芒果味馅料）、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯，酪蛋白酸钠）、天然色素（含羧甲基纤维素钠）（栀子黄、栀子蓝、葡萄皮红、甜菜红、高粱红）、 β -胡萝卜素、水、食品用香精为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定（2018 版标准是删除的）
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5009.56	糕点卫生标准分析方法
GB 5009.121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7657	食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7912	食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB 8957	食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB 15612	食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
GB 1886.32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB/T 19855	月饼
GB/T 20883	麦芽糖
GB/T 21270	食品馅料
GB/T 23529	海藻糖
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28311	食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
GB 28313	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄皮红
GB/T 29343	木薯淀粉
GB 29925	食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
GB 29929	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
DBS41/ 007	食品安全地方标准 水磨白糯米粉
LS/T 3218	起酥油
QB/T 1871	双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
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令〔2005〕第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 冰皮月饼

指以冰皮粉（糯米粉）为饼皮的主要原料，经熟制后制皮、包裹熟制的馅料、成型、冷藏或不冷藏制成的月饼。

4 产品分类

按产品口味馅料不同分为：黑芝麻味冰皮月饼、花生味冰皮月饼、山楂味冰皮月饼、相思抹茶味冰皮月饼、紫薯味冰皮月饼、蓝莓味冰皮月饼、芒果味冰皮月饼、黑糖话梅味冰皮月饼、榴莲味冰皮月饼、百香果味冰皮月饼、抹茶味冰皮月饼、草莓味冰皮月饼、奶黄味冰皮月饼、流心巧克力榛子味冰皮月饼、流心牛奶蛋羹味冰皮月饼、流心奶黄味冰皮月饼、流心百香果味冰皮月饼、流心抹茶味冰皮月饼、流心榴莲味冰皮月饼、流心草莓味冰皮月饼、红豆味冰皮月饼、香芋味冰皮月饼、椰奶味冰皮月饼、肉松味冰皮月饼、绿茶味冰皮月饼、红枣味冰皮月饼、白桃味冰皮月饼、流心黑芝麻味冰皮月饼、流心芒果味冰皮月饼。

4.1 黑芝麻味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、人造奶油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、黑芝麻味馅料、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.2 花生味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷

酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、花生味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.3 山楂味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、山楂味馅料、甜菜红、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.4 相思抹茶味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、抹茶红豆味馅料、栀子黄、栀子蓝、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.5 紫薯味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、紫薯粉、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、紫薯味馅料、葡萄皮红、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.6 蓝莓味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、蓝莓味馅料、葡萄皮红、甜菜红、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.7 芒果味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、芒果味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.8 黑糖话梅味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、黑糖话梅味馅料、葡萄皮红、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.9 榴莲味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、榴莲味馅料、栀子黄、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.10 百香果味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、百香果味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.11 抹茶味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、抹茶味馅料、栀子黄、栀子蓝、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.12 草莓味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、草莓味馅料、甜菜红、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠）、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.13 奶黄味冰皮月饼：以冰皮粉（糯米粉）、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、奶黄味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -

内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.14 流心巧克力榛子味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心巧克力榛子味馅料、可可粉、高粱红、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.15 流心牛奶蛋羹味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心牛奶蛋羹味馅料、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.16 流心奶黄味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心奶黄味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.17 流心百香果味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心百香果味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.18 流心抹茶味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心抹茶味馅料、栀子黄、栀子蓝、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.19 流心榴莲味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心榴莲味馅料、栀子黄、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.20 流心草莓味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心草莓味馅料、甜菜红、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.21 流心黑芝麻味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心黑芝麻味馅料、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.22 流心芒果味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、流心芒果味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.23 红豆味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、红豆味馅料、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.24 香芋味冰皮月饼:以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、香芋味馅料、葡萄皮红、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料,经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.25 椰奶味冰皮月饼：以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、椰奶味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.26 肉松味冰皮月饼：以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、肉松味馅料、 β -胡萝卜素、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.27 绿茶味冰皮月饼：以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、绿茶味馅料、栀子黄、栀子蓝、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.28 红枣味冰皮月饼：以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、红枣味馅料、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

4.29 白桃味冰皮月饼：以冰皮粉(糯米粉)、起酥油、麦芽糖、海藻糖、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、白桃味馅料、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)、饮用水为原料，经裹馅、成型、包装、冷藏或不冷藏等工序加工而成的冰皮月饼。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 糯米粉应符合DBS41/007的规定。

5.1.2 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

5.1.3 起酥油应符合LS/T 3218的规定。

5.1.4 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

5.1.5 食品馅料应符合GB/T 21270、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 栀子黄应符合GB 7912的规定。

5.1.7 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。

5.1.8 栀子蓝应符合GB 28311的规定。

5.1.9 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。

5.1.10 高粱红应符合GB 1886.32 的规定。

5.1.11 酪蛋白酸钠应符合应符合GB 1886.212的规定。

5.1.12 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

5.1.13 卡拉胶应符合应符合GB 1886.169的规定。

5.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

5.1.15 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合应符合GB 15612的规定。

5.1.16 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

5.1.17 大米淀粉应符合GB 31637的规定。

5.1.18 饮用水应符合GB 5749的规定。

5.1.19 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

5.1.20 复配防腐剂(脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠)应符合GB 26687的规定。

5.1.21 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

5.1.22 人造奶油应符合GB 19646的规定。

5.1.23 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

5.1.24 木薯淀粉应符合GB/T 29343的规定。

- 5.1.25 小麦淀粉应符合GB/T 8883的规定。
- 5.1.26 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 5.1.27 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 5.1.28 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 5.1.29 以上原辅料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
性状	饼皮厚薄均匀，馅料饱满，且分布均匀，松软、细腻，皮馅不分离；外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，没有明显的凹缩、塌斜、漏馅现象，无霉变
色泽	具有该品种应有的色泽。
滋味与气味	饼皮软糯，具有该品种应有的风味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重，%	≤ 45
脂肪，%	≤ 30
总糖，%	≤ 40
馅料含量，%	≥ 30
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 4
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50（仅限山楂味冰皮月饼）

5.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 指示菌指标

项目	采样方案a及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g) ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g) ≤	5	2	10	10 ²
霉菌/(CFU/g) ≤	150			

注：a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注 2：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。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的产品标准和国家有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的相关规定。

5.6 净含量

应符合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》的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957、GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

取被检样品一份，倒出混合均匀，取200g置于一洁净的玻璃瓶中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，并嗅其气味，辨其滋味。

7.2 理化指标检验方法

7.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 总糖

GB/T 20977 糕点通则 附录A 总糖含量的测定（斐林氏容量法）

7.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

7.2.4 馅料含量

按 GB/T 19855 规定的方法测定。

7.2.5 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

7.2.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

7.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素_{B₁}

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

7.3 微生物检验

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定进行检验。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行检验。

7.3.3 霉菌和酵母菌计数

按GB 4789.15规定进行检验。

7.4 净含量负偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

7.5 食品添加剂的检验

7.5.1 脱氢乙酸钠

按GB 5009.121中的相关方法确定。

8 检验规则

8.1 原、辅料入库检验

原辅料入库必须经生产厂检验部门按本标准逐批验收，并查看供货商提供的产品检验报告单，检验合格后方可入库。

8.2 产品由公司的检验部门进行抽样检验。每批产品应由生产厂检验部门按本标准逐批检验。检验合格后，出具合格证后方可出厂。

表5 抽样件数

每批生产包装件数（以基本包装单位计）	抽样件数（以基本包装单位计）
200（含200）以下	10
201~800	12
801~1 800	15
1 801~3 200	16
3 200以上	20

8.3 产品检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 每批产品应由本厂品质部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、馅料含量、菌落总数、大肠菌群、净含量负偏差。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 更换主要设备时；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

8.4.2 检验项目

本标准第5章的全部项目和标签。

8.5 判定规则

8.6.1 检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8.6.2 在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，由法定检查部门按本标准进行仲裁判定。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签和标志：产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定，至少包括以下内容：名称、配料清单、净含量、生产者名称和地址、生产日期、贮存条件、产品标准代号、食品生产许可证编号、产地。产品的外包装箱图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 食品包装用复合包装膜为包装材料，并符合 GB/T 10004、QB/T 1871 及相关标准的规定。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB 6543 的要求。

9.3 运输

9.4 运输工具、车辆必须清洁卫生、干燥、无其它污染物。

9.5 成品运输过程中，必须遮盖，防雨防晒，严禁与有毒有害和有异味的物品混运，搬运时要小心轻放。

9.6 贮存

9.6.1 成品不得露天堆放，成品仓库必须清洁干燥，通风，无鼠害。成品应贮存在清洁卫生的仓库中，储存温度根据产品特性分 2 个温度条件储存：（1）冷链冰皮月饼：储存-15℃以下；（2）常温冰皮月饼：储存阴凉干燥处，避免日晒、雨淋。

9.6.2 成品堆放不得与有易腐败变质，有不良气味的物品同仓库存放。

9.6.3 成品堆放必须有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

9.6.4 成品入库必须依先进先出的原则，依次出库。

9.6.5 在上述储运条件下，保质期以包装上所示为准。保质期不超过 6 个月。
