

Q/HLSP

泉州好鲤食品有限公司企业标准

Q/HLSP 0001S—2019

蒸月饼

泉州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备 案 号: 0595350305S-(2019)
备案日期: 2019年07月19日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019 - 06 - 01 发布

2019 - 06 - 20 实施

泉州好鲤食品有限公司 发 布

前 言

本公司生产的蒸月饼，由于目前没有适用的国家标准、行业标准和地方标准，为保证产品质量，更好地组织生产，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。

本标准编写格式按GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定执行。

本标准由泉州好鲤食品有限公司提出。

本标准由泉州好鲤食品有限公司批准。

本标准起草单位：泉州好鲤食品有限公司。

本标准主要起草人：于四华。

蒸月饼

1 范围

本标准规定了蒸月饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉、白砂糖、食用植物油为主要原料，添加或不添加食用盐、乳粉、海藻糖、山梨糖醇、甘油、复配乳化增稠剂、复配糕点乳化剂、蒸蛋糕保鲜剂、乳酸菌风味膏、食品用香精、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食用酒精、纳他霉素，经预处理、搅拌、打发、注浆成型、蒸煮、吸皮、注入馅料（馅料由水、食用植物油、白砂糖、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的几种为原辅料加工而成），再经蒸煮、冷却、包装制成的蒸月饼。

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 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 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
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 5009.12 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 21915 食品中纳他霉素的测定 液相色谱法
GB/T 23529 海藻糖
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB 25532 食品安全国家标准 食品添加剂 纳他霉素
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（含第1号修改单）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
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》
国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 《食品标识管理规定(修订版)》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.5 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.13 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 3.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 3.1.16 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.18 食用酒精应符合 GB 31640 或相关食品标准的规定。
- 3.1.19 蒸蛋糕保鲜剂、乳酸菌风味膏应符合供应商企业标准或国家相关标准或规定的要求。
- 3.1.20 复配乳化增稠剂、复配糕点乳化剂应符合 GB 26687 或相关标准或规定的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组 织	饼皮厚薄均匀，无夹生
形 态	外形饱满，轮廓分明，不露馅
滋味与口感	饼皮绵软，具有该产品应有的滋味与口感，无异味
杂 质	正常视力观察无可见的外来杂质

3.3 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
干燥失重/ (g/100g)	≤ 65
脂肪/ (g/100g)	≤ 55
总糖/ (g/100g)	≤ 55
馅料含量/ (g/100g)	≥ 22
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	< 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0.5
纳他霉素/ (mg/kg)	< 10
注1: 山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纳他霉素混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。	
注2: 食品添加剂仅限有添加的产品需要检测。	

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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			
致病菌	沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
	金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注：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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。					

3.5 净含量

净含量应符合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》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2.1 纳他霉素最大使用量为 0.3 g/kg。（注：表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10 mg/kg。）

3.6.2.2 山梨糖醇、甘油、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精按生产需要适量使用。

3.6.2.3 复配乳化增稠剂、复配糕点乳化剂应符合 GB 26687 和 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

抽取适量样品，放于洁净、干燥的白色平盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织、形态及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 的规定执行。

4.2.2 脂肪

按 GB 5009.6 的规定执行。

4.2.3 总糖、馅料含量

按 GB/T 23780 的规定执行。

4.2.4 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

4.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

4.2.6 铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

4.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 的规定执行。

4.2.8 山梨酸钾

按 GB 5009.28 的规定执行。

4.2.9 脱氢乙酸钠

按 GB 5009.121 的规定执行。

4.2.10 纳他霉素

按 GB/T 21915 的规定执行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法的规定执行。

4.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 的规定执行。

4.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目为本标准所规定的全部项目。正常生产时每 12 个月进行一次型式检验，当出现下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产 6 个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.2.2 抽样方法与数量

5.2.2.1 出厂检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目的需要。

5.2.2.2 型式检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足型式检验项目的需要。

5.3 判定规则

5.3.1 出厂检验判定和复检

5.3.2 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.3.3 出厂检验中微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

5.3.4 型式检验判定和复检

5.3.5 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品。

5.3.6 型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、贮存、运输及保质期

6.1 标志

6.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定(修订版)》中的有关规定。

6.1.2 在包装箱外应标明产品名称、规格、厂名、厂址、生产日期、保质期等，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.7 或国家相关食品包装材料标准或规定的要求，包装应严密、不破损、不泄漏。运输包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 贮存

产品应存放在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。产品采取先进库先出货的原则。

6.4 运输

运输工具必须清洁、干燥，有蓬盖。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或潮湿的货物混运。运输途中应避免挤压、碰撞、日晒雨淋。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 2 个月。
