

食品安全地方标准 水果味月饼

Local food safety standards—fruit-flavored moon cakes

2015 - 02 - 12 发布

2015 - 06 - 01 实施

贵州省卫生和计划生育委员会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验规则	4
6 标签、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）、贵州龙膳香坊食品有限公司、贵州中意食品有限责任公司、贵阳六甲食品有限公司、贵州省产品质量监督检验院仁怀分院。

本标准主要起草人：李春宇、黄卫红、寻思颖、杨国先、袁毅、徐筱箐、李祖辉、樊庆、韩志平、张倩、黄德龙、李凯、梁忠林、谢义良、吴正勇。

食品安全地方标准 水果味月饼

1 范围

本标准规定了水果味月饼的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于水果味月饼。

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 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定法
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定法
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B1的测定
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 7099 糕点、面包卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 19855 月饼
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局75号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB 19855中界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水果味月饼

用小麦粉等谷物粉、食用油、糖（或不加糖），添加（或不添加）食品添加剂，调制成饼皮，包裹水果味馅料，经加工而制成的月饼。

3.2

水果味馅料

以蔬菜及其制品为基料，加糖(或糖浆)、食用油，添加(或不添加)其他辅料、食品添加剂，加工而成的馅料。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 小麦粉

应符合GB 1355的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB 317的规定。

4.1.3 食用油

应符合GB 2716和GB 10146的规定。

4.1.4 月饼馅料

应符合GB/T 21270的规定。

4.2 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	检验方法
形态	外形饱满，表面微凸，轮廓分明，品名花纹清晰无明显凹缩、爆裂、塌斜、摊塌和漏馅现象	取适量样品，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目测形态、色泽，然后取两块用刀按四分法切开，观察内部组织，品其滋味，作出评价。
色泽	饼面棕黄或棕红等色泽，色泽基本均匀，腰部呈乳黄或黄色，底部基本均匀，无污点	
组织	饼皮厚薄均匀，无夹生	
滋味与口感	饼皮松软，具有该品种特有的风味，无异味	
杂质	无可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
干燥失重, g/100 g	≤ 25.0	GB 5009.3
脂肪, g/100 g	≤ 15.0	GB/T 5009.6
总糖 (以蔗糖计), g/100 g	≤ 45.0	GB/T 5009.8
馅料含量, g/100g	≥ 70	GB 19855
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 5.0	GB/T 5009.56
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤ 0.25	GB/T 5009.56
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.22 或 GB/T 18979

4.4 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	指 标	检验方法 ^a
菌落总数	符合 GB7099 的规定	GB 4789.2
大肠菌群		GB 4789.3
霉菌计数		GB 4789.15
沙门氏菌	符合 GB 29921 中熟制带馅(料)米面制品的规定	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行		

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定及国家相关规定。

4.6 净含量

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JJF 1070的规定执行。

4.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

在抽样件数中随机抽取三件，每件取出大于等于300 g，总共不少于10个独立包装的单件包装商品。将样品分为2份，其中2/3作检验样品，1/3作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、干燥失重、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格产品方可出厂。

5.3.3 型式检验

本标准4.2~4.6为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或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，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

5.4.2 型式检验判定和复检

5.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.4.2.2 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品。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。

5.4.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时，应结合配料表各成份中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

产品标签应符合GB 19855、GB 7718 和GB 28050的规定。

6.2 包装

包装容器和材料，应符合相应的卫生标准和有关规定。包装空隙率和包装层数应符合GB 23350的规定。脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

6.3 运输和贮存

6.3.1 运输

运输车辆应符合卫生要求。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。应防止爆晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.3.2 贮存

产品应贮存于通风干燥、清洁卫生的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。

