

Q/ZXGL

广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司企业标准

Q/ZXGL 0007S—2021



富硒橄榄月饼



2021 - 09 - 20 发布

2021 - 10 - 20 实施

广西北部湾珠乡橄榄食品有限公司 发布



富硒橄榄月饼

1 范围

本文件规定了富硒橄榄月饼的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于本公司生产的以小麦粉、米粉、馅料等为主要原料，经原料处理、拌馅、制皮、包馅、烘烤、冷却、包装等工艺制成的富硒橄榄月饼。

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。

- GB/T 317 白砂糖
- 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 19855 月饼
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- 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 1222 月饼销售包装计量检验规则
- 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 要求

3.1 原料和辅料

3.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

3.1.2 糯米粉

本地生产的优质糯米粉，应符合相关规定。

3.1.3 橄榄仁

应符合GB/T 22165的规定。

3.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.5 食用油

应符合GB 2716或GB 10146的规定。

3.1.6 月饼馅料

应符合GB/T 21270的规定。

3.1.7 加工用水

应符合GB 5749规定。

3.1.8 其他原料和辅料

应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
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
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

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		要求
干燥失重, g/100 g	≤	25.0
脂肪, g/100 g	≤	30
蛋白质, g/100 g	≥	5
总糖 (以蔗糖计), g/100 g	≤	45.0
馅料含量, g/100 g	≥	65
酸价 (以脂肪计), (KOH)mg/g	≤	5.0
过氧化值 (以脂肪计) g/100 g	≤	0.25
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4
硒 (μg/100 g)	≥	15

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品 (含焙烤类) 的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 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	100
霉菌/ (CFU/g) ≤	150			
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 为最高安全限量值。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用范围及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 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。

3.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 8957 的规定。

4 检验方法

4.1 净含量

按JJF 1222规定的方法测定。

4.2 感官检验

取样品一份，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、品味并与标准规定对照，作出评价。

4.3 馅料含量、干燥失重、脂肪和总糖

馅料含量、干燥失重、脂肪和总糖检验按GB/T 23780中规定的方法测定。

4.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

4.5 硒

按GB 5009.93规定的方法测定。

4.6 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

4.7 过氧化值

按GB/T 5009.227规定的方法测定。

4.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.9 微生物限量

4.9.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.9.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.9.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的分析处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.9.4 致病菌

按GB 4789.4和GB 4789.10规定的方法测定。样品的分析处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

4.10 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

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

本文件3.2~3.6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 出厂检验规则

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。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

产品标签应符合GB/T 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。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。应防止暴晒、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。

6.3.3 保质期

本产品在6.3及包装完好条件下，保质期为45 d。