

ICS

Q/LZFD

柳州饭店企业标准

Q/LZFD 0001S—2021

代替 Q/LZFD 0001S-2018



乳酪果酱月饼

食品安全企业标准备案号
45 **0265** S-2014
有效期至 2026 年 8 月 10 日
延续备案

2021-08-08 发布

2021-08-15 实施



柳州饭店 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文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。

本标准代替Q/LZFD 0001S-2021；

本标准与原标准的区别是：

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

——在第1章“范围”中依据GB/T 1.1—2020的规定增加了“术语和定义”；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订；

——依据GB/T 1.1—2020的规定增加了第3章“术语和定义”。

本标准由柳州饭店提出并起草。

本标准主要起草人：谭志林、郭艳。

本标准于2021年08月08日发布，于2021年08月15日起实施。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/LZFD 0001S-2014、Q/LZFD 0001S-2018

乳酪果酱月饼

1 范围

本文件规定了乳酪果酱月饼的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以面包用小麦粉、人造奶油、干酪、鲜鸡蛋、白砂糖、杏仁粉（杏仁粉碎）为外皮主要原料，果酱（樱桃、蓝莓、黄桃、草莓、菠萝、芒果、甜橙）、 β -胡萝卜素（食品添加剂）为馅料，经配粉、和面、制皮、包馅、成型、烘烤等工艺制成的乳酪果酱月饼。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 大肠菌群测定计数
- 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 霉菌和酵母菌计数
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷测定
- 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 5009.227 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 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用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 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
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/T 20977 糕点通则
GB/T 22474 果酱
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
NY 479 人造奶油
LS/T 3201 面包用小麦粉
SB/T 10617 熟制杏核和杏仁

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料

3.1.1 面包用小麦粉

应符合LS/T 3201的规定。

3.1.2 鲜鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

3.1.3 杏仁粉

应符合SB/T 10617的规定。

3.1.4 果酱

应符合GB/T 22474的规定。

3.1.5 干酪

应符合GB 5420的规定。

3.1.6 人造奶油

应符合NY 479的规定。

3.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.8 β -胡萝卜素

应符合GB 8821的规定。

3.1.9 生产加工用水

应符合GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形态	外形完整、丰满、表面可略鼓、花纹清晰、不漏馅。
色泽	饼面金黄色、色泽均匀、有光泽。
组织	组织细腻、馅料薄膜、皮馅比例适当、不空。
滋味与口感	饼皮松软、具有浓郁的乳酪味、口感和风味独特。
杂质	外部和内部均无肉眼可见的杂质。

4.3 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, %	≤ 30
蛋白质, %	≥ 4.50
脂肪, %	≤ 25.0
总糖, %	≤ 30.0
馅料含量, %	≥ 20
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	≤ 0.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
霉菌/(CFU/g) ≤	100			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(MPN/g)	5	0	0	—

表 3 （续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
注1: 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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

5 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目测形态、色泽；然后用到按四分法切开，观察内部组织、杂质；品尝滋味和口感。

7.2 理化指标

6.2.1 干燥失重

按GB 5009.3的规定进行。

6.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

6.2.3 脂肪

按GB 5009.6的规定进行

6.2.4 总糖

按GB/T 20977附录A的规定进行。

6.2.5 馅料含量

取样品3块，分别以最小分度值为0.1g感量的天平称净重后，分离饼皮和馅芯，称取饼皮重量，按公式（1）计算：

$$Z = (m_1 - m_2) / m_1 \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

Z—馅料的百分比含量，%；

m_1 —样品质量，单位为g；

m_2 —分离出馅后饼皮的重量，单位为g。

6.2.6 酸价

按GB 5009.229的规定进行。

6.2.7 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

6.2.8 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

6.2.9 铅

按GB 5009.12的规定进行。

6.2.10 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定进行。

7.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15的规定进行。

6.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一品种包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

每一批产品经由本厂质量监督部门负责抽取样品检验。每批产品应随机抽取样品二份，一份送检，另一份留样备查，每批产品随机抽取不少于2kg做为检验样品。

8.3 检验分类

分出厂检验和型式检验。

8.4 出厂检验

7.4.1 每批产品出厂前，须经本厂的质检部门，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量证明书的产品方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目为：感官指标、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

8.5 型式检验

7.5.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或加工工艺改变；
- b) 产品停产 6 个月以上，恢复生产；
- c) 产品质量不稳定；
- d) 前后两次抽检检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

7.5.2 型式检验从任一批出厂检验合格产品中抽样，检验项目为 4.2、4.3、4.4 和 5.2 全部要求、净含量及标签。

8.6 判定规则

7.6.1 出厂检验：感官指标、馅料含量如有一项不符合要求可加倍抽查复检，如再不符合要求的则判为不合格品；菌落总数、大肠菌群指标不复检，菌落总数、大肠菌群指标如有一项指标不合格则该批产品被判为不合格。

7.6.2 型式检验：感官指标、理化指标如有一项不符合要求可加倍抽样复检，如再不符合要求的则判为不合格品；微生物指标不复检，微生物指标如有一项指标不合格则该批产品被判为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

8.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时，还应在配料表上明示所配配料包的品种品称。

8.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料卷材，塑料卷材应符合 GB/T 10004 的规定，产品底托采用铝箔材质，铝箔应符合 GB 4806.9 的规定。内包装封口必须严密。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装箱必须牢固与所装内容物尽量匹配、胶封、捆扎结实。

8.2.3 采用单粒包装（指直接与月饼接触的封闭包装）、盒装、箱装形式。包装应对月饼的品质提供有效保护。

8.2.4 包装成本、包装空隙率、包装层数应符合 GB 23350 的规定。

8.2.5 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

8.2.6 包装箱应清洁、干燥、严密、无异味、无破损。

8.2.7 周转专用箱应使用食品专用箱，食品专用箱应符合 GB/T 5737 的规定。

8.2.8 净含量应符合国家相关规定。

9.2 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输中应注意防潮、防雨、防暴晒。严禁与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

9.3 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、运输或同库存放，本品应贮存于清洁、通风、干燥处。产品不得接触墙面或地面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方式为宜。产品应先进先出，不符合要求的产品不得入库。

9.4 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，本产品保质期为 180 天。
