

ICS 67.060  
C 53



# ZZB

## 浙江 制造 团体 标准

T/ZZB 0633—2018

### 金华酥饼

Jinhua crisp cake

ZHEJIANG MADE

2018 - 10 - 19 发布

2018 - 11 - 01 实施

浙江省品牌建设联合会 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 基本要求 .....        | 2  |
| 5 技术要求 .....        | 3  |
| 6 检验方法 .....        | 4  |
| 7 检验规则 .....        | 5  |
| 8 标志、包装、运输及贮存 ..... | 6  |
| 9 质量承诺 .....        | 6  |

ZHEJIANG MADE

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由金华市标准化研究院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：金华市黄家春莲食品有限公司。

本标准参与起草单位：金华市质量技术监督检测院、金华市标准化研究院、金华市食品药品检验检测研究院、金华酥饼行业协会、金华市小老黄食品有限公司、杭州尚量标准化技术咨询有限公司（排名不分先后）。

本标准主要起草人：黄坤龙、黄君吉、叶建兵、李月樵、徐广伟、姜建华、徐跃娟、许维炜。

本标准由金华市标准化研究院负责解释。

ZHEJIANG MADE

# 金华酥饼

## 1 范围

本标准规定了金华酥饼的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存和质量承诺。

本标准适用于以小麦粉、金华猪肥膘肉为主要原料，采用金华酥饼制作技艺生产的以焙烤为最后熟制工序的酥饼。

## 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/T 1536 菜籽油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 5009.3 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 5009.11 食品安全国家标准 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 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 7718—2011 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**金华酥饼** Jinhua crisp cake

以小麦粉为主要原料，采用金华酥饼制作技艺生产的以焙烤为最后熟制工序的酥饼。

#### 3.2

**金华酥饼制作技艺** Jinhua crisp cake craftsmanship

为浙江省非物质文化遗产，有和面、揉面、打皮、涂酥油、卷皮、摘胚、包馅、成型、烘烤、复烘等十多道工序的制作技艺。

### 4 基本要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 应采用压榨菜籽油，并符合 GB/T 1536 的规定。

4.1.2 雪里蕻霉干菜应基地化生产和管理，无异味、无异嗅、无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物，并符合 GB 2714 的规定。

4.1.3 应采用金华猪肥膘肉并符合 GB 2707 的规定。

4.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 中特一级的要求。

4.1.5 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求，抗氧化剂应采用天然提取物生产的食品添加剂，并符合相应的国家标准。

#### 4.2 工艺要求

##### 4.2.1 发酵与成型

4.2.1.1 应按照金华酥饼制作技艺的要求控制面团的发酵程度，发酵完成的面团内部气孔应大小、分布均匀，面团应无硬块，整体有较好的韧性。

4.2.1.2 生胚应成圆形，大小匀称，表面芝麻洒落均匀。

##### 4.2.2 熟制

熟制后的金华酥饼表面应呈金黄色、无焦化、底不泛白，外形保持不变。

##### 4.2.3 复烘

复烘后的金华酥饼应油而不腻，面皮酥脆，有层次感。

##### 4.2.4 产品包装

应采用机械自动化包装。

#### 4.3 车间卫生

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

#### 4.4 检验检测

应具备对金华酥饼的感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群指标的检测能力。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

金华酥饼感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要 求                              |
|-------|----------------------------------|
| 色泽    | 表面金黄色，有光泽，底不焦不泛白                 |
| 形态    | 大小厚薄均匀一致，面部芝麻分布均匀                |
| 组织    | 酥皮均匀，层次清晰，无凹缩、无欠碱、无伤碱、不脱酥，结构完整   |
| 口感    | 外酥内脆，分层酥香，无硬块，不粘牙，油而不腻，无焦苦味，咸淡适中 |
| 滋味、气味 | 无异味，无焦化感，并具产品特有口味                |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质                        |

#### 5.2 理化指标

5.2.1 金华酥饼理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                          | 指 标          |
|------------------------------|--------------|
| 水分, g/100g                   | ≤ 8          |
| 总糖, g/100g                   | ≤ 15         |
| 脂肪, g/100g                   | ≤ 45         |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g          | ≤ 3          |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g           | ≤ 0.25       |
| 总砷(以As计), mg/kg              | ≤ 0.20       |
| 铅(以Pb计), mg/kg               | ≤ 0.30       |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5          |
| 食品添加剂                        | 符合GB 2760的规定 |

5.2.2 金华酥饼其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 5.3 微生物限量

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

5.3.2 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 |
|--|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
|  | n                     | c | m               | M               |
| 菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)  | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 霉菌 <sup>c</sup> / (CFU/g) ≤  | 150                   |   |                 |                 |
| <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。<br><sup>b</sup> 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。<br><sup>c</sup> 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。 |                       |   |                 |                 |

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

6.1.1 色泽、形态、组织、杂质：从包装物中取出样品置于白瓷盘中，在自然光下观察外观色泽、组织状态、杂质，检查有无异物。

6.1.2 口感、滋味、气味：从包装物中取出样品置于白瓷盘中，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

#### 6.2.2 总糖

按GB/T 20977规定的方法检验。

#### 6.2.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法检验。

#### 6.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

#### 6.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法检验。

#### 6.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法检验。

#### 6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

#### 6.2.8 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法检验。

### 6.2.9 食品添加剂

按GB 2760的规定进行检验。

### 6.2.10 其他污染物限量

按GB 2762的规定进行检验。

## 6.3 微生物限量

### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法检验。

### 6.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准技术项目中的全部项目。

### 7.3 组批

同一天生产的同一品种规格的产品为一批。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

#### 7.4.1 出厂检验抽样

应从每批产品随机抽取至少5个独立包装总量不少于2kg，分成三份，一份做感官理化指标的检验，一份做微生物指标的检验，一份留样备查。

#### 7.4.2 型式检验抽样

预包装食品应在成品仓库内，现场制作产品（产品应冷却至环境温度）应在售卖区内或成品出货区内随机抽取样品，抽样件数见表4。

表4 抽样件数

| 每批生产包装件(千克)数 | 抽样件(千克)数 |
|--------------|----------|
| 200(含200)以下  | 3        |
| 201~800      | 4        |
| 801~1800     | 5        |
| 1801~3200    | 6        |
| 3200以上       | 7        |

## 7.5 判定规则

检验结果若微生物指标不符合本标准时，感官检验中出现外来异物，则判定该批产品为不合格品，不得复检，若其他指标有不符合本标准时，可从同批产品中对不合格项抽取两倍样品进行复检，若复检结果仍有一项或多不符合本标准规定时，则判该批产品或该次型式检验为不合格。

## 8 标志、包装、运输及贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和相关法律法规的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 应按 GB 7718—2011 中 4.4.3 条的规定注明过敏原信息。

### 8.2 包装

8.2.1 应采用独立包装，包装材料应干燥、清洁、无异味，应符合国家相关卫生标准和有关规定。

8.2.2 金华酥饼净含量及净含量标注应符合 JJF 1070 的要求。

### 8.3 运输

8.3.1 运输车辆和工具须清洁、干燥，符合食品安全要求。

8.3.2 运输时需轻装轻卸，不得重压，应有防日晒、防雨淋措施。

8.3.3 运输不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

### 8.4 贮存

成品仓库应符合 GB 14881 的规定，保持清洁卫生，阴凉通风，干燥避光，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒有害物质混放。

## 9 质量承诺

9.1 产品自生产之日起，保质期按照是否添加天然抗氧化剂分为以下两类：

- a) 不添加天然抗氧化剂：温度在 25℃ 以下，保质期为 60 天，温度在 25℃ 及以上，保质期为 30 天；
- b) 添加天然抗氧化剂：在 25℃ 以下，保质期为 6 个月。

9.2 在收到客户反馈后，制造商应在一个工作日内响应。

9.3 在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，在保质期内，存在产品质量问题，制造商应承担客户损失和相应责任。

---

ZHEJIANG MADE