

ICS 67.020
CCS X 28

T/SXJBX

山西省焙烤食品行业协会团体标准

T/SXJBX 001-2020

神池月饼

Shenchi moon cake

2020-12-15 发布

2021-01-01 实施

山西省焙烤食品行业协会 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 产品分类	2
5 技术要求	3
6 检验方法	5
7 检验规则	5
8 标签标识	6
9 包装	6
10 运输和贮存	6
11 召回	6
参考文献	7

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》进行起草。

本文件由神池县月饼协会提出。

本文件由神池县市场监督管理局牵头。

本文件山西省焙烤食品行业协会归口。

本文件起草单位：山西省焙烤食品行业协会、山西晋焙康食品检验检测有限公司、神池新润食品有限公司、神池县红玫瑰食品有限公司、山西长祥圆食品有限公司、神池县神利食品有限公司、神池县粮贸食品有限公司。

本文件主要起草人：刘荣、白树奋、杜冰、张升扬、郭润香、董海、郭兴宽、聂娟、闫杰、花锦、李军、冯随萍、刘宪平、郝日晋。

本文件版权归山西省焙烤食品行业协会所有。未经许可，不得擅自复制、转载、抄袭、改编、汇编、翻译或将本标准用于其他任何商业目的。

神池月饼

1 范围

本文件规定了神池月饼的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输、贮存和召回等要求。

本文件适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.2 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- 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/T 10781.2 清香型白酒
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 致病菌限量
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 35885 红糖
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令[2005年]第75号 定量包装商品计量监督规定
国家质量监督检验检疫总局令[2007年]第98号 食品召回管理规定
国家质量监督检验检疫总局令[2010年]第142号 关于批准对神池胡油、山亭火樱桃、威海海参、九仙桃、新丰佛手瓜实施地理标志产品保护的公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 神池月饼 Shenchi moon cake

在山西神池当地生产，以神池地区制作工艺和风味特点为代表，采用当地水源和胡麻油（符合国家质量监督检验检疫总局令[2010年]第142号的规定）为特色原料，配以小麦粉、糖、糖浆、鸡蛋、膨松剂，采用当地特色工艺制成的口味纯正，口感松酥或绵软，香味浓郁的月饼。

3.2 色水 color water

将绵白糖放入锅内中火翻炒至颜色变红，按比例加入开水稀释，冷却后用于月饼上色。

3.3 自拌馅料 self-mixing filling

神池月饼的特色馅料，以神池当地胡麻油、水，配以小麦粉、酵母、红糖、葡萄干、糖渍玫瑰、果脯、青红丝、芝麻、花生仁、核桃仁、瓜子仁、高度白酒等经当地特色工艺制成月饼馅料（自拌馅料须即拌即用）。

4 产品分类

4.1 按照产品饼皮加工方式不同分为：松酥皮月饼、酥皮月饼、蛋浆皮月饼

4.1.1 松酥皮类

以神池当地胡麻油、当地水源，配以小麦粉、糖等原辅料，采用当地工艺制成饼皮，再经包自拌馅料、成型，刷色水、烘烤加工而成的月饼。

4.1.2 酥皮类

以神池当地胡麻油、当地水源，配以小麦粉、糖等原辅料，经油皮包酥、开酥等工艺制成饼皮，再经包自拌馅料、成型，刷色水、烘烤加工而成的月饼。

4.1.3 蛋浆皮类

以胡麻油（神池当地产）、大豆油、配以小麦粉、鸡蛋、自制糖浆、淀粉糖浆等原辅料，搅拌制成饼皮，再经包自拌馅料、成型，刷色水、烘烤加工而成的月饼。

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 5.1.3 红糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35885 的规定。
- 5.1.4 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.1.5 胡麻油应符合 GB 2716 和国家质量监督检验检疫总局令[2010年]第142号的规定，神池当地生产的胡麻油，其中 α 亚麻酸 $>53\%$ 。
- 5.1.6 果脯、青红丝应符合 GB 14884 的规定。
- 5.1.7 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 5.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.9 水（使用神池县当地水源），应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.10 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 5.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.12 核桃仁、瓜子仁等应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.13 其他原辅料应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

5.2 食品添加剂

食品添加剂质量应符合国家相应产品标准及规定的要求。

5.3 感官要求

感官要求见表 1

表 1 感官要求

项 目		要 求
形 态	松酥皮类	块形整齐,花纹清晰,无破裂、无跑糖、露馅、凹缩、塌斜现象。不崩顶,不拔腰,不凹底
	酥皮类	外形圆整,面底平整,略呈扁鼓形;底部收口居中不漏底,无僵缩、露酥、塌斜、跑糖、露馅现象,无大片碎皮
	蛋浆皮类	块形整齐,无明显凹缩、塌斜和爆裂,无露馅现象
色 泽	松酥皮类	表面光滑,饼表皮花纹呈麦黄色,腰部呈乳黄色,饼底部呈金黄色,不青墙,不沾染杂色
	酥皮类	具有该品种应有色泽,不沾染杂色,无污染现象
	蛋浆皮类	表面花纹清晰,色泽麦黄色,不青墙,不沾染杂色
组 织	松酥皮类	饼皮细密,皮馅厚薄均匀,果料分布均匀,无大空隙,无夹生
	酥皮类	酥层分明,皮馅厚薄均匀,馅松不韧,果料分布均匀,无大空隙,无夹生

组织	蛋浆皮类	饼皮细密,皮馅厚薄均匀,果料分布均匀,无大空隙,无杂质,无夹生
滋味与口感	松酥皮类	饼皮松酥,有该品种应有的口味,无异味
	酥皮类	酥皮爽口,有该品种应有的风味,无异味
	蛋浆皮类	口感绵软、香味浓郁
杂质	自然光线下无正常视力可见杂质	

5.4 理化指标

理化指标见表 2

表 2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤ 20
脂肪/(g/100 g)	≤ 25
总糖/(g/100 g)	≤ 40
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
馅料含量/(g/100 g)	≥ 40

5.5 污染物限量

应符合 GB 2762 中焙烤食品中糕点(包括月饼)的要求。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品(含焙烤类)的要求。

5.6.2 微生物限量还应符合 GB 7099 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

5.9 生产与销售要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

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2块用刀按四分法切开,观察内部组织、杂质、品味并与标准规定对照,作出评价。

6.2 理化指标

6.2.1 馅料含量、总糖按 GB/T 23780 中规定的方法测定。

6.2.2 干燥失重按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.3 脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4 酸价检验按 GB 5009.229 规定的方法测定。

6.2.5 过氧化值检验按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.3 污染物指标

铅按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.4 微生物指标

6.4.1 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.4.2 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定的方法测定。

6.4.3 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.4.4 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.4.5 霉菌按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验,检验合格方可出厂。

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

7.2 型式检验

7.2.1 检验项目应包含本标准规定的全部项目。

7.2.2 季节性生产时应于生产前进行型式检验,常年生产时每6个月应进行型式检验。

7.2.3 有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.3 抽样方法和数量

- 7.3.1 同一生产日期、同一班次、同一品种为同一批次。
- 7.3.2 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。
- 7.3.3 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。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定和复检

- 7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。
- 7.4.1.2 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,复检后如仍有一项不合格,则判为该批产品不合格。

7.4.2 型式检验判定和复检

- 7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求,判为合格品。
- 7.4.2.2 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。

8 标签标识

- 8.1 标签和标识标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 8.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

- 9.1 月饼包装应符合国家相关法律法规和 GB 23350 的规定,包装材料应符合食品安全相关标准的要求。
- 9.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。
- 9.3 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

10 运输和贮存

10.1 运输

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

10.2 贮存

- 10.2.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。
- 10.2.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离,以利于空气流通及物品搬运。

11 召回

应符合《食品召回管理规定》和国家有关规定。

参考文献

GB/T 19855-2015 月饼

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台