

团 体 标 准

T/GDBK 005-2022

冻干水果月饼

Freeze dried fruit moon cake

2022-05-10 发布

2022-05-10 实施

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。

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专利的责任。

本文件由广东省焙烤食品糖制品产业协会和创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司共同提出。

本文件由广东省焙烤食品糖制品产业协会归口。

本文件起草单位：创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、深圳市幸福商城科技股份有限公司、咀香园健康食品（中山）有限公司、广东省焙烤食品糖制品产业协会、广东广益科技实业有限公司、中山市食品药品审评认证中心、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、东莞市华美食品有限公司、广州永业食品有限公司、东莞荣华饼家有限公司、中山市日威食品有限公司、深圳市尚杰食品技术有限公司、中山市百威食品有限公司、广东省焙烤食品产业技术创新联盟、中山职业技术学院、中山火炬职业技术学院、中山市食品学会。

本文件起草人：张逸、黄勇、连卫敏、陈子嘉、梁展韬、陈锋、张延杰、胡志高、雷敏芝、左敏儿、张俊凯、许兰女、刘宏喜、罗紫明、曾祥平、梁志深、刘霏莎、赵文华、唐梦婷、郑萍、何颖雯、梁剑波、何雁虹。

本文件为首次发布。

冻干水果月饼

1 范围

本文件规定了冻干水果月饼的术语和定义、产品分类、基本要求、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、运输和贮存。

本文件适用于冻干水果月饼的生产、销售及检验。

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 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.4 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GH/T 1326 冻干水果、蔬菜
NY/T 2983 绿色食品 速冻水果
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）
T/CGCC 7 焙烤制品用糖浆
T/SFABA 2 食品安全团体标准 食品配料 焙烤食品预拌粉
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻干果肉 freeze dried fruit

以新鲜食用水果为原料，经选料、原料预处理、速冻、真空冷冻干燥等工艺制成的冻干果肉。

3.2

冻干水果月饼 freeze dried fruit moon cake

以冰皮预拌粉、麦芽糖醇、斑斓糖浆、奶油、饮用水和海藻酸钠为原料调制成饼皮，再包裹以冻干果肉、人造黄油、牛奶制成的冻干水果馅料，经包馅成型制成的冻干水果月饼。

4 产品分类

根据冻干水果馅料的不同，可分为冻干芒果月饼、冻干草莓月饼、冻干菠萝月饼、冻干火龙果月饼、冻干苹果月饼等。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 冰皮预拌粉：应符合 T/SFABA 2 的规定。
- 5.1.2 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 5.1.3 斑斓糖浆：应符合 T/CGCC 7 的规定。
- 5.1.4 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 5.1.5 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.6 人造黄油：应符合 LS/T 3217、GB 15196 的规定。
- 5.1.7 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 5.1.8 冻干果肉：应符合 NY/T 2983 或 GH/T 1326 的规定。
- 5.1.9 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 5.1.10 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的颜色
口感、滋味	饼皮绵软，具有产品应有的风味，无异味
组织形态	外形饱满，花纹清晰，无明显凹缩、爆裂、摊塌和漏馅现象，饼皮厚薄均匀，馅料细腻均匀，皮馅无脱离现象，无霉变，无生虫
杂质	无肉眼可见杂质

5.3 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，%	≤ 25
脂肪，%	≤ 10
总糖（以还原糖计），%	≤ 50
馅料含量，%	≥ 40
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g
霉菌	≤100CFU/g			
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注 1：样品的采样和处理，按 GB 4789.1 执行。
注 2：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

5.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 食品添加剂要求

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）定量包装商品计量监督管理办法执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，观察其形态和色泽，切开观察内部组织形态、有无杂质，用鼻嗅其气味，口尝其味道，逐项按表1中要求的项目对照检验。

7.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.4 总糖

按GB 5009.7的规定的的方法测定。

7.5 馅料含量

取样品三块，分别以最小分度值为0.1g感量的天平称净重后，分离饼皮与馅芯，称取饼皮质量，按公式（1）计算，以三块样品算数平均值计。

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——馅料含量，单位为%；

m——饼馅质量，单位为g；

M——饼总质量，单位为g。

7.6 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.7 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.9 真菌毒素限量

按GB 2761的规定的方法检验。

7.10 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.11 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定。

7.12 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

7.13 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

7.14 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

7.15 农药残留

按GB 2763的规定的方法检验。

7.16 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质检部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

8.2 组批

同一班次、工艺条件和包装方式相同的产品为一批。

8.3 抽样检验

净含量抽样检验按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号令执行；其他项目每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

8.4 出厂检验

8.4.1 产品出厂前应经生产厂的检验部门按本文件逐批检验，符合技术要求方可出厂。

8.4.2 出厂检验项目为感官要求、干燥失重、馅料含量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和霉菌、净含量。

8.5 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅料、工艺有较大改变时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 其它可能影响产品质量的情况。

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

8.6.2 产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样并对不合格项目进行复检。复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品；若合格，则判定该批产品为合格品。

9 标签、标志、包装、运输及贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

9.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装应完整，封口严密，无破损，符合 GB 23350 规定。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

9.2.2 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.3 运输

运输车辆应清洁、干燥、产品不得与潮湿、有毒、有异味的物品混装、混运，运输过程中应有防压、防雨、防晒措施。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得露天贮存，应贮存在冷库或通风良好、清洁、干燥的库房内，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。

9.4.2 产品应按批次分别存放，堆放成品时应距库房墙壁 15 cm 以上，距地面 10 cm 以上；产品不得与有异味、被污染的物品同库贮存。