

ICS

厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL ×××—2020

供厦食品标准 马蹄酥

2020 - 10 - 20 发布

2020 - 11 - 20 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件的感官指标、理化指标中的干燥失重、蛋白质、总糖、脂肪根据产品的特色而制定；铅、酸价、过氧化值指标根据 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》而制定；微生物指标根据 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》及 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》而制定。标准中的生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存参照国家有关标准制定。

本文件依据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》进行编写。

本文件由厦门市翔安区新圩青年创业促进会提出。

本文件由厦门市翔安区新圩青年创业促进会起草。

本文件由厦门市翔安区新圩青年创业促进会归口管理。

本文件主要起草人：刘燕頔、高静、周圣男、蔡建交、沈志坚。

本文件首次发布时间：2020.10.20。

供厦食品 马蹄酥

1 范围

本文件规定了供厦食品马蹄酥的要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以低筋小麦粉、小麦粉、植物油的一种或者几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、麦芽糖、饮用水，经原辅料前处理、和面、包馅成型、烘烤、冷却、包装制成的马蹄酥产品。

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 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 4789.2 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.12 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单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/T 8608 低筋小麦粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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

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第 75 号令[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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 低筋小麦粉：应符合 GB/T 8608 的规定。

3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

3.1.7 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征。
色泽	具有该品种固有的色泽。
组织	无不规则大空洞，无糖粒，无粉块，带馅；饼皮厚薄均匀，皮馅比例适中，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征。
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征。
杂质	无正常视力可见外来异物。

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总糖/(g/100g)	≤ 40
脂肪/(g/100g)	≤ 30
蛋白质/(g/100g)	≥ 4.0
干燥失重/(g/100g)	≤ 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）	<	0.5
-------------------	---	-----

3.4 微生物指标

预包装产品应符合表 3、表 4 的要求。

表 3 菌落总数、大肠菌群、霉菌计数限量

项 目	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌	≤150			
a: 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 为菌落总数、大肠菌群、霉菌计数指标可接受水平的限量值；M 为菌落总数、大肠菌群、霉菌计数指标的最高安全限量值。				

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
a: 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				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品置于清洁的白瓷盘中。包装、形态、色泽及表面杂质用目测与技术要求对照，作出评价，口味、内部组织，用餐刀剖开后，凭嗅觉、味觉、视觉进行检验。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 总糖：按 GB/T 20977 中附录 A 规定的方法测定。

5.2.4 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.5 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.6 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）：分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

6 标签

预包装食品标签应清晰、牢固，其内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。散装产品应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式、贮存条件等内容。
