

ICS 67.040

CCS X 28

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXX-2020

黔式月饼

Guizhou moon cake

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

贵州省食品工业协会 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。

本文件由贵州长旺实业发展有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州长旺实业发展有限公司、贵州天娱传媒有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

黔式月饼

1 范围

本文件规定了黔式月饼的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于黔式月饼的生产、销售、检验。

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 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
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 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 大肠菌群的测定
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 5009.12 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8937 食用猪油
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 10461 小豆
GB/T 10462 绿豆
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 19855 月饼
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/T 26760 酱香型白酒
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
SB/T 10004 中国火腿
DB52/T 863 地理标志产品 盘县火腿
原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督办法》

3 术语和定义

GB/T 19855界定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黔式月饼 qian type moon cake

以小麦粉、火炼食用猪油为主要原料制酥皮饼坯，经包入黔式火腿或洗沙馅料、成型、烘烤而成的具有贵州地方风味特色的月饼。

3.2

黔式火腿馅料 guizhou ham filling

以火腿丁为主要原料，按照一定比例配以白砂糖、小麦粉熟粉、蜂蜜、酱香型白酒等，采用贵州传统工艺制成的月饼馅料。

3.3

黔式洗沙馅料 guizhou type sand washing filling

以小豆、绿豆等为原料，经煮烂、水漂洗去皮后加入糖和食用植物油熬煮翻炒，去除部分水份，加入冬瓜糖等辅料，采用贵州传统工艺制成制成的月饼馅料。

3.4

火炼食用猪油 fire refining edible lard

取猪背上的肥膘（俗称脊膘，不带皮），切成小方块状，经炉火高温炼制，过滤而成。其颜色微黄，无杂质，无异味，具有很浓的猪油独特香味。

4 产品分类

产品按饼皮制作工艺和外观色泽不同，以及馅料不同可分为：黔式火腿白饼、黔式火腿红饼、黔式洗沙月饼。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

5.1.2 小豆、绿豆

应符合 GB/T 10461、GB/T 10462 的规定。

5.1.3 火腿

火腿应符合 GB 2730 的规定。同时威宁火腿应符合 SB/T 10004 的规定；盘县火腿 应符合 DB52/T 863 的规定。

5.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

5.1.5 火炼食用猪油

应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

5.1.6 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.7 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

5.1.7 酱香型白酒

应符合 GB/T 26760 的规定。

5.1.8 冬瓜糖

应符合 GB 14884 的规定。

5.1.9 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.10 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	黔式火腿白饼	黔式火腿红饼	黔式洗沙月饼	
色泽	饼面洁白或微黄色，饼皮层次分明，饼底允许微黄褐色	饼面褐黄色，饼底棕黄不焦	饼面褐黄色，饼底棕黄不焦	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽、组织；检查有无外来杂质；用温开水漱口后，品其滋味，闻其气味
组织	饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，火腿丁肥瘦肉比例适当，无夹生、糖块		饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，洗沙细腻，无夹生、糖块	
外观	具有该品种典型特征，外形圆整，无露馅现象，底部无明显焦斑			
滋味与气味	饼皮酥软，甜咸适中；具有该品种应有的滋味和气味，无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/(g/100g)	10~22	GB 5009. 3
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	15~30	GB/T 23780
脂肪/(g/100g)	12~30	GB 5009. 6
酸价（以脂肪计）（KOH）/(mg/g)	≤5	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0. 25	GB 5009. 227
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0. 5	GB 5009. 12
馅料含量/(g/100g)	≥40	附录 A
火腿丁含量 ^a /(g/100g)	≥15	
^a 限火腿月饼。		

5.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

5.6 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

5.8 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8957 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取1kg（不少于15个独立包装）样品。将样品分为2份，其中2/3作为检验样品，1/3作为备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：净含量、感官、干燥失重、馅料含量、火腿丁含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 5.2~5.8 项目及标签。

6.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家监督机构提出型式检验要求时。

6.4 判定

6.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

6.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料质量标准的要求。

7.2.2 月饼包装应符合 GB 23350 的规定。

7.2.3 食品塑料周转箱应符合GB/T 5737的规定。

7.2.4 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混装混运。

7.3.2 产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。

7.3.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风、防污染、无异味的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。产品入库贮存应实行先进先出，按品种分别存放，防止挤压。

附录 A

(规范性附录)

馅料含量及火腿丁含量的检验

A.1 在常温下,取 3 个试样置于已称重的容器内,以最小分度值为 0.1g 感量的天平称取净重 M。

A.2 分离饼皮与馅料,并以最小分度值为 0.1g 感量的天平称取馅料净重 m_1 。

A.3 然后,将馅料浸泡入等体积(约 100 mL 左右) 40℃水中 1 min,用玻棒搅拌 1 min,使馅料中火腿丁与其它物质完全分离,用孔径为 1.25 mm 标准筛过筛,用 40℃约 50 mL 水淋洗筛网上滞留物(火腿丁)三次。将火腿丁转移到滤纸上,用滤纸吸水至近干,用 0.1g 感量的天平称取火腿丁重量 m_2 。

A.4 馅料含量 X_1 按式(A.1)计算,火腿丁含量 X_2 按式(A.2)计算:

$$X_1 = \frac{m_1}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

$$X_2 = \frac{m_2}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

X_1 : 馅料质量分数,单位为克每百克(g/100g);

X_2 : 火腿丁质量分数,单位为克每百克(g/100g);

m_1 : 饼馅净重,单位为克(g);

m_2 : 火腿丁净重,单位为克(g);

M: 月饼净重,单位为克(g)。