

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—2022

梅干菜蛋黄酥

Mayonnaise souffle with dried vegetables
(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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 1

4 技术要求 1

5 试验方法 3

6 检验规则 3

7 标识、包装、运输和贮存 4

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。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：杭州彼诺食品有限公司、

本文件主要起草人：

梅干菜蛋黄酥

1 范围

本文件规定了梅干菜蛋黄酥的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于梅干菜蛋黄酥的生产及检验。

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 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 20711 熏煮火腿
- GB/T 20977 糕点通则
- SB/T 10651 咸鸭蛋黄
- LS/T 3217 人造奶油、（人造黄油）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梅干菜蛋黄酥 *mayonnaise soufflé with dried vegetables*
以小麦粉、咸蛋黄、火腿肉和梅干菜为主要原料制成饼坯，经烘烤制成的食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 咸鸭蛋黄：符合 SB/T 10651 的要求
- 小麦粉：所选小麦粉符合 GB/T 1355 的要求；

- 饮用水：应符合 GB 5749 的要求；
- 梅干菜：应符合 GB 2714 的要求；
- 火腿肉：符合 GB/T 20711 的要求；
- 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求；
- 黄油：应符合 LS/T 3217 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	外形整齐，底部平整，无霉变
色泽	表面色泽均匀
组织	饼皮薄厚均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀
滋味与口感	味纯正，无异味，具有梅干菜蛋黄酥应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

4.3 净含量

净含量允许短缺量符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.4 卫生要求

符合GB 7099 的规定。

4.5 理化指标

符合表2中要求。

表 2 理化指标

项目	指标
干燥失重 %	≤ 42.0
总糖 %	≤ 40.0
粗脂肪 %	≤ 34.0

4.6 污染物限量

污染物限量应符合表3规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5

4.7 微生物限量

微生物限量应符合表4规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

4.8 食品添加剂和食品营养强化剂要求

- 食品添加剂和加工辅助剂的使用应符合 GB 2760 的规定；
- 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官试验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测方式检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

5.2 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

5.3 卫生指标检验

按GB 7099规定的方法测定。

5.4 理化指标检验

5.4.1 干燥失重

按 GB/T 5009.3 中第一法测定。

5.4.2 脂肪检验

按 GB/T 5009.6 中第一法测定。

5.4.3 总糖检验

按 GB/T 20977 中5.2.4的方法测定。

5.5 污染物检验

铝的检验方式符合按 GB/T 5009.182规定的方式检验。

5.6 微生物检验

按GB/T 4789.24的方法检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验两类。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品出厂时需经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目包括：感官、净含量及微生物检验。

6.3 型式检验

- 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目；
- 正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验；
- 微生物检验应每两周检验一次；
- 此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 工艺、原材料有较大改变时；
- 停产半年后，恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出检验要求时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.4 抽样方法和数量

- 6.4.1 同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。
- 6.4.2 在成品仓库内随机抽取样品，抽样方式符合 GB/T 20977 中的相关方法。
- 6.4.3 包馅或夹心产品，需对该产品的皮、馅、夹心同时取样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定和复检

出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品；若感官要求中有异味、霉变、杂质或微生物指标其中有一项不合格时，则判为不合格且不得复检。其余指标不合格时可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后仍不合格，则判该批产品不合格。

6.5.2 型式检验判定和复检

型式检验项目全部符合本文件，判为合格品；若微生物检验中有一项不符合本文件则判定该批产品不合格；除微生物检验外的其他检验项目，若有两项以上不符合本文件则判定该批产品不合格；除微生物检验外的其他检验项目，若有一项或两项不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本文件，则判定该批产品不合格。

7 标识、包装、运输和贮存

7.1 标识

预包装产品的标签符合GB 7718的规定。

7.2 包装

塑料袋包装，应符合GB 4806.7的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

产品运输过程中防止日晒雨淋，运输工具清洁卫生，严禁与不洁或有毒有害物质混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，严禁与不洁或有毒有害物质混贮。