

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0100—2023

供厦食品 馅饼

Food for Xiamen-Xiamen pie

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

供厦食品 馅饼

1 范围

本文件规定了供厦食品 馅饼的术语和定义、要求和检验方法。
本文件适用于3.1定义的馅饼。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

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 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定
GB 5009.286 食品安全国家标准 食品中纳他霉素的测定
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/T 8937 食用动物油脂 猪油
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分： 片猪肉
GB/T 10461 小豆
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12140-2007 糕点术语
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20977-2007 糕点通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 1890 绿色食品 蒸制类糕点

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

馅饼 Xiamen pie

以小麦粉、食用油脂（植物油或猪油）及制品、豆类、瓜类、薯芋类、猪肉、蛋及蛋制品、水果干制品、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、乳粉、芝麻、淀粉、食用盐的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经配料、和面、制皮、包馅、成形、烘烤而成的酥皮类或水油皮类热加工糕点。不含任何动物源性原辅料的馅饼为素饼。

3.2

酥皮类 short and layer crust pastry with filling

用水油面团包油酥面团制成酥皮，经包馅、成形后，熟制而成的饼皮分层次的制品。
[来源：GB/T 12140-2007, 2.2.20]

3.3

水油皮类 water-oiled crust pastry with filling

用水油面团制皮，然后包馅，经熟制而成的制品。
[来源：GB/T 12140-2007, 2.2.21]

3.4

水油面团 water-oiled dough

水、油脂和面粉调制而成的面团。

[来源：GB/T 12140-2007, 2.5.3]

3.5

油酥面团 oil-mixed dough

油脂和面粉调制而成的面团。

[来源：GB/T 12140-2007, 2.5.4]

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.4 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.5 豆类：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.6 瓜类、薯芋类：应符合 GB 2762、GB 2763 和相关标准的规定。
- 4.1.7 猪肉：应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.1.8 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.9 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.11 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.12 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.13 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.14 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.15 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.16 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.17 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 其他原辅料应符合相应标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检验方法
形 态	外形整齐，底部完整，无霉变，无变形，具有馅饼应有的形态特征	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、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。
色 泽	表面色泽均匀，具有馅饼应有的色泽特征	
组 织	饼皮厚薄均匀，酥润不走油；皮馅比例适当，馅料分布较均匀；馅料细腻，具有馅饼应有的组织特征	
滋味与口感	饼皮酥香，味纯正，具有馅饼应有的风味和口感特征	
杂 质	无可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法	备 注
干燥失重/（g/100g）	≤25.0	GB 5009.3	严于GB/T 20977（≤42.0）
脂肪/（g/100g）	≤26.0	GB 5009.6	严于GB/T 20977（≤34.0）
总糖/（g/100g）	≤30.0	GB/T 20977-2007 附录A	严于GB/T 20977（≤40.0）
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤5	GB 5009.229	GB 7099
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	GB 7099

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量及检验方法

项 目	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
铅（以Pb计）	≤0.2	GB 5009.12	参考NY/T 1890，严于GB 2762（≤0.5）
镉（以Cd计）	≤0.1	GB 5009.15	参考NY/T 1890，严于GB 2762（限值不作要求）
总汞（以Hg计）	≤0.02	GB 5009.17	参考NY/T 1890，严于GB 2762（限值不作要求）
总砷（以As计）	≤0.5	GB 5009.11	参考NY/T 1890，严于GB 2762（限值不作要求）

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，同时符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量及检验方法

项 目	限量/(μg/kg)	检验方法	备 注
黄曲霉毒素B ₁	≤2.0	GB 5009.22	参考欧盟（EU）2023/915《食品中污染物限量》，严于GB 2761（限值不作要求）
黄曲霉毒素总量（B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ ）	≤4.0	GB 5009.22	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	≤500	GB 5009.111	
赭曲霉毒素A	≤2.0	GB 5009.96	
玉米赤霉烯酮	≤50	GB 5009.209	

4.6 微生物指标

应符合GB 7099的规定，同时符合表5的规定。

表5 微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2	GB 7099
大肠菌群 ^b	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3平板计数法	GB 7099
霉菌 ^c	≤150 CFU/g				GB 4789.15	GB 7099
沙门氏菌	5	0	0 /25g	—	GB 4789.4	GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	0	100 CFU/g	—	GB 4789.10	参考台湾地区《食品中微生物卫生标准》,严于GB 29921
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 ^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售产品, 以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 ^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。						

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定, 不使用合成着色剂和甜味剂, 食品添加剂重点检测项目见附录A中表A. 1。

附录 A
(资料性)
重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表A.1 食品添加剂重点检测项目

项 目	指 标	依 据	检验方法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/(g/kg)	≤1.0		GB 5009.28
糖精钠（以糖精计）/(g/kg)	不得使用		GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）/(g/kg)	不得使用		GB 5009.97
铝的残留量（干样品，以Al计）/(mg/kg)	≤100		GB 5009.182
丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）/(g/kg)	≤2.5		GB 5009.120
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	≤0.5		GB 5009.121
纳他霉素/(mg/kg)	<10		GB 5009.286
双乙酸钠/(g/kg)	≤4.0		GB 5009.277

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《台湾优良食品验证方案产品检验项目规格及标准（02烘焙食品）》
 - [2] 台湾地区《食品中微生物卫生标准》
 - [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [4] 香港地区《食物内有害物质规例》
 - [5] 香港地区《食物搀杂（金属杂质含量）规例》
 - [6] 香港地区《食品微生物含量指引》
 - [7] 欧盟法规（EU）2023/915《食品中污染物限量》
 - [8] 欧盟委员会条例（EC）2073/2005《食品微生物标准》
-