

团 体 标 准

T/SDLX XXXX—XXXX
T/SDAS XXXX—XXXX

山东喜饼

Shandong bride cake

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

山东省粮食经济学会 发布
山东标准化协会

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。

本文件由山东省粮食和物资储备局提出并归口。

本文件起草单位：山东省粮油检测中心。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

T/SDLX XXXX—XXXX

T/SDAS XXXX—XXXX

引 言

相传，商周时就出现了“喜饼”最初的模样；秦朝时“喜饼”称谓虽未出现但已作为糕点用于回礼；三国时首次出现“喜饼”的概念。

山东喜饼作为一种传统的婚庆小吃，代表着一种喜滋滋的情怀，也叫“媳妇饼”、“被窝饼”，原是女子出嫁时娘家给压箱底的“体己干粮”，作为洞房花烛夜说悄悄话时新郎的专用点心。“抬新娘，送新娘，俯首弄眉理红妆。揭开喜盒相大礼，首饰果饼一箩筐。”这首民谣，反映的是传统婚庆的场景。随着时代的变迁，旧时婚俗虽多已改变，但喜饼却被延续了下来。现在，不仅婚庆，逢年过节、拜访亲戚、孩子满月、子女升学等喜庆、祝福的场合都会出现喜饼的身影。

山东喜饼虽然人见人爱，但是喜饼的标准存在数量少、要求不统一的问题，为充分发掘山东丰厚的历史文化资源，发挥地理生态环境优势，结合山东粮油产业特点，助推“齐鲁粮油”品牌建设，特制定本文件。

山东喜饼

1 范围

本文件规定了山东喜饼的术语和定义、分类、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和储存。本文件适用于商品用山东喜饼的生产、检验和管理。

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 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 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—2016 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.10—2016 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 5009.12 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/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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

山东喜饼 Shandong bride cake

以小麦粉为主要原料，添加或部分添加水、鸡蛋、食用植物油、食糖、酵母、食盐等辅料，添加或不添加食品馅料或食品添加剂，经原辅料验收、预处理、配料、和面、压面、分割、成型、醒发、烘烤、冷却、内包装、外包装、检验、入库等工艺流程制成的具有山东特色的可食用发酵面制品。

T/SDLX XXXX—XXXX

T/SDAS XXXX—XXXX

4 分类

按是否添加馅料分为：原味喜饼和带馅喜饼。

5 要求和检验方法

5.1 原辅料、食品馅料和食品添加剂的要求

5.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

5.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.5 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.6 酵母

应符合GB 31639的规定。

5.1.7 食盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.8 食品馅料

应符合GB/T 21270的规定。

5.1.9 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标和检验方法

项目	指标	检验方法
色泽	均匀，具有产品应有的颜色、光泽	将产品置于清洁、干燥的白色器皿中，在散射光线下仔细观察样品色泽、形态，用手掰开，嗅其气味，品尝其滋味
形态	外形规整，无发霉现象及其他肉眼可见的外来杂质	
气味	具有产品应有的气味，无霉味及其他异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标和检验方法

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 35.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计), (KOH)/(mg/g)	≤ 2.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.10	GB 5009.227

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标和检验方法

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m(CFU/g)	M(CFU/g)	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3-2016 第二法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10-2016 第二法
霉菌计数, ≤	150				GB 4789.15

注1: 样品采集按GB 4789.1的规定执行。
注2: n: 同一批次产品应采集的样品件数; c: 最大可允许超出m值的样品数; m: 微生物指标可接受水平限量值; M: 微生物指标的最高安全限量值。

5.5 食品安全指标

铅应符合表4的规定。其他食品安全指标应符合国家有关规定。

表 4 食品安全指标和检验方法

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

5.6 定量包装产品的净含量和允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070的规定检验。

5.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一原辅料配方、同一条生产线生产的包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样

抽样数量见表5。

表 5 抽样数量

每批生产包装件(千克)数	抽样件(千克)数
200(含200)以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200以上	7

6.3 检验

T/SDLX XXXX—XXXX

T/SDAS XXXX—XXXX

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、菌落总数和大肠菌群、净含量。

6.3.1.2 产品出厂

针对6.3.1.1所列检验项目逐批进行检验。产品须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 有下列情形之一时，须进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 正常生产最多半年后；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 当设备、原辅料、工艺有较大变化时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 质量监管部门提出要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.3.3 判定规则

6.3.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格产品；

6.3.3.2 感官指标中如有异味、外来杂质，或微生物指标如有一项不符合要求时，即判定该批产品为不合格产品；

6.3.3.3 其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。

7 标志和标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定；标签应符合GB 7718相关规定，营养标签应符合GB 28050的规定。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

8.1.1 产品内包装-食品接触用塑料制品应符合 GB 4806.7 的规定。

8.1.2 产品外包装-瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.1.3 包装应牢固、防潮、整洁、无异味,便于装卸、储存和运输。

8.2 运输

8.2.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应注意防潮、防晒、防雨淋,严禁与有毒有害、有异味或其它任何可能影响产品质量的物品混装混运。

8.2.2 搬运时应注意轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3 储存

8.3.1 严禁与有毒有害、有异味或其它任何可能影响产品质量的物品混储。

8.3.2 产品应离地离墙整齐摆放,并确保储存在阴凉、通风、干燥、无污染的成品库中,尤其注意防虫防鼠。

8.3.3 在本文件规定的条件下运输储存,常温储存保质期为5天~7天,冷藏储存保质期为10天~15天,-18℃以下储存保质期为180天。