

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0132—2024

供厦食品 凤梨酥

Food for Xiamen-Pineapple cake

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。

本文件主要起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市思匠坊食品有限公司、厦门航空酒店管理有限公司跨境购分公司、厦门太祖食品有限公司、厦门老字号研究院、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：骆和东、葛秀秀、孙金全、叶雅真、翁琴云、叶翌冬、黄喜艺、张英熙、林龙城、蔡锦裕、许晓春、沈群红。

引 言

凤梨酥是闽南地区一种深受喜爱的传统糕点，在台湾和厦门更是有着特别的地位。凤梨酥的主要食材之一的凤梨，即菠萝，闽南语俗称“旺来”，有着美好的寓意，象征好运、兴旺和繁荣，在一些重要的民俗活动和仪式中，也常有它的身影。

凤梨酥因其独特讲究的制作工艺和美味的口感深受消费者青睐，近年来，成为了闽台人气甚高的伴手礼。随着城市经济和旅游的发展，以凤梨酥等为代表的“茶配”，也成为来厦游客钟爱的伴手礼，更是两岸同根同源的乡愁“滋味”连接，成为厦门城市糕饼和茶配文化的代表符号之一。

供厦食品 凤梨酥

1 范围

本文件规定了供厦食品 凤梨酥的术语和定义、技术要求和检验方法。
本文件适用于第3章定义的凤梨酥。

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 1355 小麦粉
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 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 5009.182 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/T 5461 食用盐
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- NY/T 1046 绿色食品 焙烤食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凤梨馅料 Pineapple filling

以凤梨为主要原料加工制成的馅。按配方计算，在该类馅料中除糖、油、盐这些配料和食品添加剂以外，凤梨的添加量100 %。

3.2

凤梨酥 Pineapple cake

以小麦粉、凤梨馅料为主要原料，以奶油、无水奶油或食用油脂制品、乳粉、食糖、蛋及蛋制品、食用盐等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、搅拌、包馅、压模成型、烘烤、冷却、包装制成的烘烤类糕点。

4 技术要求

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 凤梨馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.3 奶油、无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.4 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.5 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.7 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.9 其他原辅料及食品添加剂：应符合相应的国家标准或行业标准等规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，皮馅厚薄均匀，不露馅，不破裂，具有该品种应有的形态特征	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组
色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽	

表 1 感官要求（续）

项 目	要 求	检验方法
滋味气味	外皮松酥化口，内馅甜而不腻，无酸败味、霉味及其它异味	织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指标要求	检验方法	备 注
干燥失重/（g/100g）	≤20.0	GB 5009.3	严于GB/T 20977（≤42.0）
脂肪/（g/100g）	≤25.0	GB 5009.6	严于 GB/T 20977（≤34.0）
总糖/（g/100g）	≤35.0	GB/T 20977 附录 A	严于 GB/T 20977（≤40.0）
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5	GB 5009.229	采用GB 7099
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227	采用GB 7099
馅料含量/（g/100g）	≥40	GB/T 23780	严于 GB/T 20977（指标不做要求）

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

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备 注
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	Lead	≤0.2	GB 5009.12	采用NY/T 1046，严于GB 2762（≤0.5）
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	Cadmium	≤0.1	GB 5009.15	采用NY/T 1046，严于GB 2762（限值不做要求）
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	Total mercury	≤0.01	GB 5009.17	采用NY/T 1046，严于GB 2762（限值不做要求）
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	Total arsenic	≤0.4	GB 5009.11	采用NY/T 1046，严于GB 2762（限值不做要求）
铝（以 Al 计）/（mg/kg）	Aluminum	<25	GB 5009.182	采用NY/T 1046，严于GB 2762（限值不做要求）

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

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备 注
黄曲霉毒素总量， B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ /(μg/kg)	Aflatoxins total,B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	≤10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2761（限值不作要求）
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 /(μg/kg)	Deoxynivalenol	≤500	GB 5009.111	参考欧盟 2023/915《食品中污染物限量》，严于 GB 2761（限值不作要求）
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	Ochratoxin A	≤2.0	GB 5009.96	
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	Zearalenone	≤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

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2	严于GB 7099 (n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵)
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法	采用GB 7099
霉菌/ (CFU/g)	≤50				GB 4789.15	严于GB 7099 (≤150)
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.10	严于 GB 29921 (n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³)
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.24 执行。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 值得样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。						

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定，生产过程中不得添加合成着色剂、防腐剂和甜味剂（糖醇类除外），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	检验方法
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） /(g/kg)	不得使用	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） /(g/kg)	不得使用	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
三氯蔗糖/(g/kg)	不得使用	GB 5009.298
丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）（以丙酸计） /(g/kg)	不得使用	GB 5009.120
脱氢乙酸及其钠盐（包括脱氢乙酸，脱氢乙酸钠）（以脱氢乙酸计） /(g/kg)	不得使用	GB 5009.121
柠檬黄及其铝色淀（包括柠檬黄，柠檬黄铝色淀）（以柠檬黄计） /(g/kg)	不得使用	GB 5009.35

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [2] 欧盟法规（EU）2023/915《食品中污染物限量》
-