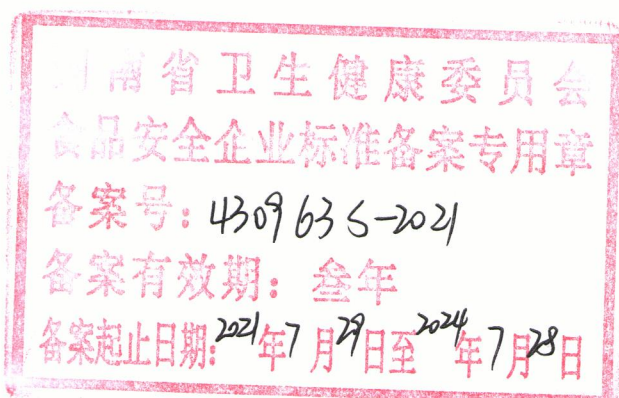


# 湖南省天香生物科技有限责任公司企业标准

Q/STXS 0004S—2021

## 食品安全企业标准 月饼皮料



2021-03-18 发布

2021-04-18 实施

湖南省天香生物科技有限责任公司 发布

## 前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省天香生物科技有限责任公司提出。

本标准由湖南省天香生物科技有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省天香生物科技有限责任公司

本标准主要起草人：黄名勇、吕亚波、黄英。



主健康  
标准备

# 月饼皮料

## 1 范围

本标准规定了月饼皮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以小麦粉为主要原料，果葡糖浆、葡萄糖浆、食用植物油、玉米粉（或薯粉或奶油）为辅料，添加食品添加剂，经配料、搅拌混合、灌装等工艺生产而成的月饼皮料。

## 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，仅所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 2760                                   | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准            |
| GB 4806.7                                 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品         |
| 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 5009.22                                | 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 5009.239                               | 食品安全国家标准 食品酸度的测定              |
| 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 14881                                  | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范           |
| GB 28050                                  | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则          |
| GB 31621                                  | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范           |
| JJF 1070                                  | 定量包装商品净含量计量检验规则               |
| 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》 |                               |

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

感官指标见表 1。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                       | 检验方法                                      |
|-------|--------------------------|-------------------------------------------|
| 色泽    | 黄色或紫色或白色                 | 将样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味 |                                           |
| 组织形态  | 半固态，无霉变                  |                                           |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质              |                                           |

### 3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

| 项目        | 指标 | 检验方法        |
|-----------|----|-------------|
| 水分/(%)    | ≤  | 40.0        |
| 酸度°/(° T) | ≤  | 8.0         |
|           |    | GB 5009.239 |

## 3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

| 项目               | 限量   | 检验方法       |
|------------------|------|------------|
| 铅 (Pb) / (mg/kg) | 0.16 | GB 5009.12 |

## 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量见表 4。

表 4 真菌毒素限量

| 项目                           | 限量  | 检验方法       |
|------------------------------|-----|------------|
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) | 5.0 | GB 5009.22 |

## 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 06.03.02.01 的规定。

## 3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定执行。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

## 5.2 抽样方法

随机抽取不少于 2kg 样品，分成二份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、酸度、净含量。

## 5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 特征指标有较大波动时；
- 停产半年以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

## 5.5 判定原则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合GB 7718、GB28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 塑料周转箱应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

### 6.4 贮存

6.4.1 应符合GB 31621的规定。

6.4.2 贮存温度常温或0~5℃。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，常温下产品的保质期12个月，0-5℃温度下产品的保质期24个月。

