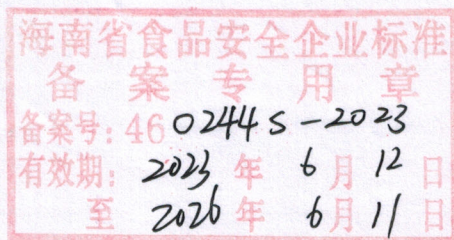


Q/XEY

海南食品安全企业标准

Q/XEY 0010S—2023

鳄鱼伍仁月饼



2023-05-20 发布

2023-06-30 实施

海南喜鳄缘农业开发有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司提出。

本标准由海南喜鳄缘农业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：许金旺，柯艺明。

本标准为首次发布。

鳄鱼五仁月饼

1 范围

本标准规定了鳄鱼五仁月饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、食用植物油、饮用水为原料制成面团，包裹以饮用水、白砂糖、糯米粉、鳄鱼肉、花生油、瓜籽仁、芝麻、核桃仁、杏仁、榄仁为主要原料，选择性添加糖冬瓜粒、糖桔饼、酱油、白酒、食盐、味精、香辛料加工而成的馅料，选择性添加食品用香精、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、羧甲基纤维素钠、甜菜红、栀子黄、柠檬酸为辅料，经制酥皮、包馅、成形、冷却、烘烤、包装等生产工艺制成的鳄鱼五仁月饼的生产控制、检验和贮运等环节。

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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1534 花生油
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.227 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 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 19855 月饼
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- NY/T 843 绿色食品 畜禽肉制品
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国野生动物保护法》
- 《中华人民共和国野生动物保护实施条例》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鳄鱼肉：应符合 GB 2733 的要求，鳄鱼来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定，即人工繁育的暹罗鳄（*Crocodylus siamensis*）、湾鳄（*Crocodylus porosus*）和尼罗鳄（*Crocodylus niloticus*）；饲养时间在5年以上。

- 3.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.6 糯米粉：应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.7 花生油：应符合 GB/T 1534 的要求。
- 3.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的要求。
- 3.1.9 瓜子仁、核桃仁、杏仁、榄仁：应符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.10 糖冬瓜粒、糖桔饼：应符合 GB 14884 的要求。
- 3.1.11 酿造酱油：应符合 GB 2717 的要求。
- 3.1.12 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1、GB 2757 的要求。
- 3.1.13 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.14 香辛料：应符合 NY/T 901、GB/T 15691 的要求。
- 3.1.15 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.16 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的要求。
- 3.1.17 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.18 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的要求。
- 3.1.19 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.20 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的要求。
- 3.1.21 栀子黄：应符合 GB 7912 的要求。
- 3.1.22 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.23 味精：应符合 GB 2720 的要求。

3.2 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
外观	外形圆整扁平，无露酥、僵缩、跑糖、漏馅现象，收口紧密	按GB/T 19855中感官要求规定的检验方法测定
色泽	饼面黄色，呈油润感，腰部黄中泛白，饼底棕黄、不焦，不沾染杂色	
口味	饼皮酥脆，不粘牙，具有该品种应有的风味，无异味	
性状	饼皮厚薄均匀，馅料有该品种应有的色泽，拌和均匀，无夹生	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 35.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.6

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法	
总糖，g/100g	≤	55.0	GB5009.8
馅料含量，g/100g	≥	45.0	GB/T 23780
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：配料表中有山梨酸钾的检测山梨酸钾指标。			

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合3.1规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14481的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

改为：每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样量不得少于 10 个最小独立包装，抽样重量不少于 1kg，5 个最小独立包装用微生物限量检验，余下用于感官检查和理化指标检验及留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、标签、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中 3.1-3.5 规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装规格按市场需要确定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品在卫生、干燥、阴凉、通风的条件下贮存，不应同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品。产品堆放应垫板，与地面距离应不小于 10cm，距墙面距离应不小于 10cm。产品堆放整齐，堆放高度以提取方便为限。并有防止污染措施。

8 保质期

在符合上述贮存条件下，产品保质期按包装标签上标示的保质期执行。
