

# Q/LNJZ

## 辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司企业标准

Q/LNJZ 0009S-2023

---

### 抗性糊精月饼

2023-06-26 发布

2023-12-14 实施

---

辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准食品安全指标根据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，酸价、过氧化值、微生物限量根据GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，致病菌限量根据GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中食品安全指标铅的限量严于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其余指标根据GB/T 19855-2015《月饼》和产品自身实测值制定。

本标准由辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司提出、解释并起草。

本标准主要起草人：顾明友。

本标准属首次发布。

# 抗性糊精月饼

## 1 范围

本标准规定了抗性糊精月饼的产品分类、技术要求、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、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、芝麻、松仁、核桃仁、花生碎、瓜子仁、红绿丝、食用盐、重瓣玫瑰、玫瑰酱，枸杞、豆沙馅料、枣蓉为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的苏式月饼。

## 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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.356 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- 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/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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范  
GB/T 10782 蜜饯质量通则  
GB/T 11761 芝麻  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 18672 枸杞  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB/T 19855 月饼  
GB/T 20883 麦芽糖  
GB/T 21270 食品馅料  
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖  
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/T 35545 低聚木糖

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(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（卫生部公告2010年第3号）

关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）

### 3 产品分类与定义

#### 3.1 分类

3.1.1 按馅料不同分为果仁类和蓉沙类。

3.1.2 按口味不同分为松子黑麻月饼、芝麻椒盐月饼、花生月饼、五仁百果月饼、玫瑰月饼、豆沙月饼、枣蓉月饼。

#### 3.2 定义

##### 3.2.1 松子黑麻月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、芝麻、松仁、核桃仁、花生碎、瓜子仁、红绿丝为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的松子黑麻月饼。

##### 3.2.2 芝麻椒盐月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、芝麻、食用盐为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的芝麻椒盐月饼。

##### 3.2.3 花生月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、花生碎、枣蓉、食用盐为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的花生月饼。

### 3.2.4 五仁百果月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、芝麻、松仁、核桃仁、花生碎、瓜子仁、红绿丝、食用盐为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的五仁百果月饼。

### 3.2.5 玫瑰月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、芝麻、食用盐、重瓣玫瑰、玫瑰酱为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的玫瑰月饼。

### 3.2.6 豆沙月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、食用盐、豆沙馅料为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的豆沙月饼。

### 3.2.7 枣蓉月饼

以小麦粉、抗性糊精、白砂糖、大豆油为主要原料，以低聚木糖、低聚果糖、麦芽糖、食用盐、枸杞、枣蓉为辅料、添加食品添加剂丙酸钙、脱氢乙酸，经制皮、制馅、包馅、成形、烘烤等工序加工制成的枣蓉月饼。

## 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 抗性糊精：应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 4.1.3 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。
- 4.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.7 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 松仁、核桃仁、瓜子仁、花生碎：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.10 红绿丝：应符合 GB/T 10782 的规定。
- 4.1.11 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.12 重瓣红玫瑰：应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 4.1.13 玫瑰酱：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.14 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.15 豆沙馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.16 枣蓉：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.17 丙酸钙：应符合 GB 1886.356 的规定。
- 4.1.18 脱氢乙酸：应符合 GB 25547 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求
形态		外形圆整、面底平整、略呈扁鼓形，底部收口居中不漏底，无僵缩、露酥、塌斜、跑糖、露馅现象，无大片碎皮；品名戳记清晰
色泽		具有该品种应有色泽，不沾染杂色、无污染现象
组 织	果仁类	酥层分明，皮馅厚薄均匀，馅松不韧，果仁分布均匀，无夹生、大空隙
	蓉沙类	酥层分明，皮馅厚薄均匀，馅软油润，无夹生、僵粒
滋味与口感		酥皮爽口，具有该品种应有的风味，无异味
杂质		无正常视力可见杂质

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		蓉沙类	果仁类
干燥失重/(g/100g)	≤	24	22
蛋白质/(g/100g)	≥	-	5
脂肪/(g/100g)	≤	24	35
总糖/(g/100g)	≤	38	30
馅料含量/(g/100g)	≥	35	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	
总膳食纤维/(%)	≥	15	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.48	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	

## 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌 <sup>c</sup> /(CFU/g)	≤	150		

注：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
<sup>b</sup> 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。  
<sup>c</sup> 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

## 4.5 致病菌限量

致病菌应符合 GB 29921 表 4 的规定。

表4 致病菌限量指标

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup> (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	-

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.6 食品添加剂、营养强化剂使用品种及限量

- 4.6.1 食品添加剂应符合相应的产品标准和有关规定。  
 4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 标准规定。  
 4.6.3 营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 标准规定。

#### 4.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.8 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.9 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.10 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 8957的规定。

#### 4.11 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。试验方法

#### 4.12 感官要求

将样品置于白色器皿上,在自然光下观察其色泽、外观,并按四分法切开观察内部组织形态和杂质,嗅其气味,用温开水漱口后品尝滋味。

#### 4.13 理化指标

##### 4.13.1 干燥失重

按GB 5009.3规定方法进行。

##### 4.13.2 蛋白质

按GB 5009.5规定方法进行。

##### 4.13.3 脂肪

按GB 5009.6规定方法进行。

##### 4.13.4 总糖

## Q/LJZ 0007S-2023

按GB/T 23780规定方法进行。

### 4.13.5 馅料含量

按GB/T 19855规定方法进行。

### 4.13.6 酸价

按GB 5009.229规定方法进行。

### 4.13.7 过氧化值

按GB 5009.227规定方法进行。

### 4.13.8 总膳食纤维

按GB 5009.88规定方法进行。

### 4.13.9 铅

按GB 5009.12规定方法进行。

### 4.13.10 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定方法进行。

## 4.14 微生物限量

### 4.14.1 菌落总数

按GB 4789.2规定方法进行。

### 4.14.2 大肠菌群

按GB 4789.3 第二法规定方法进行。

### 4.14.3 霉菌

按GB 4789.15规定方法进行。

### 4.14.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定方法进行。

### 4.14.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定方法进行。

## 4.15 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检验



原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

## 5.2 组批与抽样

### 5.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

### 5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

## 5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验两类。

## 5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前须经质量检验部门检验合格并签发合格证书后，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、馅料含量、总膳食纤维。

## 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时应每半年进行一次。有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存标志

预包装产品包装标志内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.1 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装，包装应完整、无破损、无污染。产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定，外包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

### 6.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.3 贮存

Q/LJZ 0007S-2023

6.3.1 本产品贮存在专用的仓库内，仓库应卫生、阴凉、干燥、不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。仓库应有防鼠设施，堆码整齐，应离墙、离地面不低于 10cm。

6.3.2 在本标准规定的贮运条件下保质期为 90 天。

---