

Q/BHC

贵州省食品安全企业标准

Q/BHC 0001S-2023

代替：Q/BHC 0001S-2020

芝麻月饼

Sesame cakes

2023—07—10 发布

2023—07—15 实施

安顺百花串食品有限公司 发布



前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 给出的规程制定。

本标准代替 Q/BHC 0001S-2020《芝麻月饼》，本次修订主要变化如下：

- 修改了范围。
- 修改了理化和卫生指标。
- 增加了附录 A：馅料含量检验。

本标准由安顺百花串食品有限公司提出并批准。

本标准由安顺百花串食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈金安、梁利、俞缘。

芝麻月饼

1 范围

本标准规定了芝麻月饼的术语和定义、产品分类、要求（检验方法）、检验规则、判定规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于 3.1 条定义的产品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.5 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 5009.227 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 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 21270 食品馅料

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芝麻月饼

以小麦粉、食用油、白砂糖（或不加糖）调制成饼皮，以榄豆（竹豆）、冬瓜糖、芝麻、火腿、果仁、麦芽糖为辅料，经和面、包馅、上芝麻、烘烤和包装而成的不同风味月饼。

4 产品分类

芝麻月饼根据不同馅料分为：洗沙月饼、火腿月饼、叉烧月饼、水晶月饼、伍仁月饼。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 食用动物油

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.6 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.7 月饼馅料

应符合 GB/T 21270 规定，不得使用回收馅料。

5.1.8 其他原辅料

应符合国家相关标准和有关规定。

5.2 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		扁圆形，饼面芝麻附着均匀、饱满、无明显的凹陷、塌斜、露馅现象	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察其外观、色泽、组织状态；检查有无外来杂质；用温开水漱口后，品其滋味，闻其气味
色 泽		浅黄色至焦黄色	
组 织 形 态	洗沙月饼	饼壳酥松绵软，馅料细腻柔和，无夹生	
	火腿月饼	饼壳酥松绵软，肉馅大小适中、拌和均匀，无夹生	
	叉烧月饼		
	水晶月饼	饼壳酥松绵软，馅料拌和均匀，无脱壳，无大空隙，无夹生	
	伍仁月饼		
滋 味 气 味	洗沙月饼	入口甜润适口，香味馥郁，有芝麻回味，无异味	
	火腿月饼	入口甜润适口，火腿肉香突出，有芝麻回味，无异味	
	叉烧月饼	入口甜润适口，叉烧肉香突出，有芝麻回味，无异味	
	水晶月饼	入口醇香，甜度适口，芝麻香浓，无异味	
	伍仁月饼	入口醇香，甜度适口，果仁香浓，无异味	
杂 质		饼皮和馅料均无肉眼可见外来杂质	

5.3 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
	洗沙月饼	火腿月饼	叉烧月饼	水晶月饼	伍仁月饼	
干燥失重/（%） ≤	25.0	22.0	22.0	30.0	22.0	GB 5009.3
蛋白质/（%） ≥	--	5.5	5.5	--	5.5	GB 5009.5
脂肪/（%） ≤	24.0	28.0	28.0	30.0	30.0	GB 5009.6
总糖/（%） ≤	45.0	38.0	38.0	38.0	38.0	GB/T 20977 中附录 A
馅料含量/（%） ≥	45.0					按本标准附录 A 进行

5.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	5	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
铝的残留量（以 Al 计）/（mg/kg） ≤	80	GB 5009.182
脱氢醋酸钠/（g/kg） ≤	0.5	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.22

5.5 微生物及致病菌限量

应符合标准 4 的规定。

表 3 微生物及致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789. 15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 菌落总数和大肠菌群要求不适用于现制现售产品。					

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

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

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批次投料、同一生产工艺、同一品种、同一规格同天生产包装的产品为一批。

6.2 抽样

以批次产品为抽样基数，抽样基数不少于 25kg。随机抽样至少 2kg（至少 4 个独立包装）。样品分成 2 份，1 份送检，1 份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、干燥失重、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准 5.2～5.7 中规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 1) 新产品试制鉴定；
- 2) 如原料来源、生产工艺及设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- 4) 国家行政监督管理部门提出形式检验要求时。

6.5 判定规则

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当受检项目中出现不符合本标准规定

的项目时，应对备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物及致病菌限量指标不合格时，不得进行复验。

7 标签和标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

7.1.1 产品应有明显标识，食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.2 月饼名称：当几种月饼混装一盒时，在标明“商标名称”之后，还应注明盒内月饼的具体名称。

7.1.3 配料清单中豆沙月饼应标示是何种豆制作的豆沙，果仁类月饼应标示所用每一种果仁的名称，当多种月饼产品混装一盒时，可以用一个包括所有产品的总配料清单，亦可使用每个产品各自的配料清单。

7.1.4 配料的定量标示以某种配料作为月饼名称时，应标示其含量。果仁类月饼馅料中果仁含量应不低于20%。

7.1.5 盒装月饼日期标示：当多种月饼产品混装一盒时，生产日期应以最早生产的月饼的生产日期为准。保质期应以最短保质期的月饼的保质期为准。

7.2 包装

7.2.1 包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料质量标准的要求

7.2.2 包装包装应符合GB 23350的规定。

7.2.3 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生。运输过程中防止曝晒、雨淋。不得与有毒、有污染的物品混合装运。严禁野蛮装卸。

7.4 贮存

产品应存放在清洁卫生、凉爽、干燥的库房内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒有害、有异味的物体同库存放。产品与地面间应有木板隔离，离地离墙不少于20cm。

8 保质期

在本标准规定的运输与贮存条件下，产品保质期不少于60天。

附录 A

(规范性附录)

馅料含量检验

A.1 在常温下，取 3 个试样置于已称重的容器内，以最小分度值为 0.1g 感量的天平称取净重 M。

A.2 分离饼皮与馅料，并以最小分度值为 0.1g 感量的天平称取馅料净重 m_1 。

A.3 馅料含量 X_1 按下式(A 错误！文档中没有指定样式的文字。 .1) 计算：

$$X_1 = \frac{m_1}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A. 1)$$

式中：

X_1 ：馅料含量，质量分数(g/100g)；

m_1 ：饼馅净重，单位为克 (g)；

M： 月饼净重，单位为克 (g)。