



411942S-2022



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0008S-2022

榴莲冰皮月饼

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰香莲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王玉双。

H N

Q B

榴莲冰皮月饼

1 范围

本标准规定了榴莲冰皮月饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于榴莲冰皮月饼，以冰皮和榴莲奶酪夹心两部分组成；

冰皮是以糯米粉、粘米粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉中的几种或全部为原料，添加椰浆、牛奶、炼乳、白糖粉、玉米油、花生油、橄榄油中的几种，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾，经配料、搅拌、蒸制、冷却、成型、冷藏加工而成；

榴莲奶酪夹心(是以榴莲肉为主要原料，添加奶油奶酪、黄油、淡奶油、牛奶、小麦淀粉、麦芽糖中的几种或全部，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾，经配料、打发、搅拌均匀、炒干、冷却加工而成)；

再经包馅、倒入模具成型、速冻、包装、冷冻储存等工序加工而成的榴莲冰皮月饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米粉、粘米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 椰浆应符合 QB/T 2300 的规定。

2.1.4 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.5 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.6 白糖粉应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 奶油奶酪、黄油应符合 GB 19646 和 GB 15196 的规定。

2.1.11 榴莲肉应成熟、清洁，无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	饼状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	应有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有榴莲冰皮月饼应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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 \leq	38.0	GB 5009.3
总糖, % \leq	55	GB/T 20977 附录 A
脂肪, % \leq	55	GB 5009.6
馅料含量, % \geq	22	GB/T 23780
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g \leq	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg \leq	1.0	GB 5009.28

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅限添加该食品添加剂的产品检测。
理化指标为冰皮和榴莲奶酪夹心的混合检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 及限量				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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g \leq	150				GB 4789.15

注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于榴莲冰皮月饼，以冰皮和榴莲奶酪夹心两部分组成；

冰皮是以糯米粉、粘米粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、豌豆淀粉中的几种或全部为原料，添加椰浆、牛奶、炼乳、白糖粉、玉米油、花生油、橄榄油中的几种，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾，经配料、搅拌、蒸制、冷却、成型、冷藏加工而成；

榴莲奶酪夹心(是以榴莲肉为主要原料，添加奶油奶酪、黄油、淡奶油、牛奶、小麦淀粉、麦芽糖中的几种或全部，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾，经配料、打发、搅拌均匀、炒干、冷却加工而成)；

再经包馅、倒入模具成型、速冻、包装、冷冻储存等工序加工而成的榴莲冰皮月饼。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰香莲食品有限公司