新疆维吾尔自治区卫生健康委员会 发布

2020 实施

2020 发布

食品安全地方标准

馕（送审稿）

DBS 65/ —2020

DBS

新疆维吾尔自治区食品安全地方标准

1. 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》的要求，制定本标准。

标准提出单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院

标准归口单位：新疆维吾尔自治区卫生健康委员会

标准起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、乌鲁木齐质量技术检验检测研究院、新疆农业大学

标准主要起草人：赵建勇、李勇、岳琳、杨涛、孙蕾、许东滨、冯作山、阳胜、范莉梅、王霞、袁辉、玛依拉、张莉、廖毅凡、罗岩、狄艳洁、杨帅杰、毛瑞、下苦兰木、寇雷、陈佳、景蔚洁、王建玲、陈浩

本标准为首次发布。

食品安全地方标准 馕

* 1. 范围

本标准规定了馕的术语和定义、原料和辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签和包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以小麦粉或玉米粉、杂粮等谷物粉类为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用植物油、乳制品、鲜蛋、芝麻、蔬菜、果酱、水果干制品、坚果及籽类、辣椒酱、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、藿香酱或其他馅料作为辅料，发酵或不发酵、静置、成型、烘烤等工艺制成的面制品。

* 1. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 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 霉菌和酵母菌计数

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 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 28050 食品安全国家标准 与包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB/T 191 包装贮运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

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/T 10463 玉米粉

GB/T 11761 芝麻

GB/T 22474 果酱

LS/T 3112 中国好粮油 杂粮

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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

中华人民共和国卫生部 卫生监发「2003〕180 号 散装食品卫生管理规范

* 1. 术语和定义
     1. 馕

以小麦粉或玉米粉、杂粮等谷物粉类为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用植物油、乳制品、鲜蛋、芝麻、蔬菜、果酱、水果干制品、坚果及籽类、辣椒酱、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、藿香酱或其他馅料作为辅料，发酵或不发酵、静置、成型、烘烤等工艺制成的面制品。

* + 1. 含乳、蛋类

辅料中含乳或蛋的馕。

* + 1. 含蔬菜类

辅料中含干辣皮子、葱或洋葱等蔬菜的馕。

* + 1. 含酱类

辅料中含辣椒酱、果酱、玫瑰花（重瓣红玫瑰）酱、藿香酱类的馕。

* + 1. 含干果、坚果及籽类

辅料中含干果、坚果及籽类的馕。

* + 1. 其他类

同时含上述两种以上辅料的馕，不包括以肉及肉制品馅料的馕。

* 1. 技术要求
     1. 原辅料的要求
        1. 白砂糖：符合GB/T 317的规定。
        2. 小麦粉：符合GB/T 1355的规定。
        3. 食用植物油：符合GB 2716的规定。
        4. 蛋与蛋制品：符合GB 2749的规定。
        5. 食盐：符合GB/T 5461的规定。
        6. 生产用水：符合GB 5749的规定。
        7. 酵母：符合GB 31639的规定。
        8. 玉米粉：符合GB/T 10463的规定。
        9. 乳粉：符合GB 19644的规定。
        10. 牛奶：符合GB/T 19301的规定。
        11. 芝麻：符合GB/T 11761的规定。
        12. 果酱：符合GB/T 22474的规定。
        13. 杂粮：符合LS/T 3112的规定。
        14. 其他原料应符合相应的食品安全标准或有关规定。
     2. 生产过程的卫生要求

符合GB 8957的规定。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | 检验方法 |
| 形 态 | 圆饼形或其他形状，轮廓分明，花纹清晰，底部平整，无霉变。 | | 在自然光线下，进行目测、味觉、嗅觉检验。 |
| 色 泽 | 色泽基本均匀，表面淡黄色至浅棕色或具有所加辅料固有的色泽，无焦糊。 | |
| 组 织 | 含馅料类（不含肉及肉制品） | 无夹生，无硬块，具有该品种应有的组织特征。其中含酱类的产品酱料细腻无僵粒；含干果、坚果及籽类的产品，干果颗粒大小适中，分布基本均匀。 |
| 其他类 | 表面辅料分布基本均匀，无夹生，无硬块，具有该品种应有的组织特征。 |
| 滋味口感 | 具有本产品固有的香味，口感酥脆，无哈喇味及其他异味，无霉味。 | |
| 杂 质 | 底部无粘连馕坑或烤炉表面土、无粘连燃料碎屑，无肉眼可见杂质。 | |



* + 1. 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 |
| 酸价（以脂肪计）a（KOH）/(mg/g) ≤ | 5 | GB 5009.227 |
| 过氧化值（以脂肪计）a/(g/100g) ≤ | 0.25 | GB 5009.229 |
| 铝的残留量  （干样品，以Al计）/（mg/kg） ≤ | 100 | GB 5009.182 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素B1 b/（μg/kg） ≤  玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品  花生及其制品  小麦粉、麦片、其他去壳谷物  其他熟制坚果及籽类 | 20  20  5.0  5.0 | GB 5009.22 |
| 1. a 适用于配料中添加油脂和含油量高的坚果及籽类的产品。   b 限量指标以主要原料为主。 | | |

* + 1. 微生物限量
       1. 致病菌符合GB 29921熟制粮食制品（含焙烤类）规定。
       2. 菌落总数、大肠菌群、霉菌应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群b，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3平板计数法 |
| 霉菌c，CFU/g ≤ | 150 | | | | GB 4789.15 |
| 1. a 样品的采集和处理按 GB 4789.1执行。   b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。  c 霉菌的要求不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。 | | | | | |

* + 1. 食品添加剂

符合GB 2760中食品分类07.05其他焙烤食品的规定。

* + 1. 净含量及允差

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

同一班次，同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

* + 1. 抽样
       1. 在成品库内抽样，抽样单位以最小独立包装计。
       2. 每批次抽样样品数量不小于2kg，且不应少于10个最小独立包装，并将1/3样品进行封存，

保留备查。

* + 1. 出厂检验
       1. 每批产品出厂前，应由生产企业质量保证部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。
       2. 出厂检验项目：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

出厂检验项目全部符合标准，判为合格品，出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品，微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

* + 1. 型式检验

产品在正常生产时，每半年进行一次型式检验，季节性或断续性生产的应在停产后恢复生产时检验一次。有下列情况之一的，应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 原料、工艺、设备有较大变化，可能影响产品性能时；
3. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
4. 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目4.3-4.9规定的全部项目，检验项目全部符合标准，判为合格品，如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品，微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

* 1. 标签和标志、包装、运输、贮存
     1. 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。散装销售产品的标签要求参见《散装食品卫生管理规范》。

* + 1. 标志

运输外包装应标明产品名称、制造者名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”、“防潮”、“防

晒”等，包装图示应符合 GB/T 191 规定。

* + 1. 包装

产品可以散装、非定量包装或预包装，预包装按不同规格包装，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定，散装产品应符合相应的卫生标准和有关规定，包装材料用耐蒸煮复合膜、袋应符合 GB/T 10004 规定，外包装箱应符合GB/T 6543的规定，其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求。包装容器和材料应符合相应的标准规定，包装封口应严密。外包装纸箱、盒和袋应完整、清洁、无污染。

* + 1. 运输

产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味的物品和非食用货物混装、混运，防止日晒雨淋。

* + 1. 贮存

贮存仓库应有防潮防鼠措施，保持清洁、通风良好、雨季做好防潮防霉工作。

成品箱不得露天堆放或与地面直接接触，与地面和墙壁的距离都应不小于10 cm。

采用常温贮存，不得露天存放，不应与有腐蚀性或易发潮的货物及与有毒化学药品和有害物混存。贮存库房阴凉通风，干燥，无日光直射。成品堆放必须防潮，离地离墙20 cm以上。