

DBS

新疆维吾尔自治区食品安全地方标准

DBS 65/022 —2021

食品安全地方标准 馕

2021-05-26 发布

2021-05-26 实施

新疆维吾尔自治区卫生健康委员会 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》的要求编写。

本标准提出单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院

本标准归口单位：新疆维吾尔自治区卫生健康委员会

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

本标准主要起草人：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 饅

1 范围

本文件规定了饅的术语和定义、原料和辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签的基本要求。

本文件适用于以小麦粉、杂粮粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用植物油、乳及乳制品、鲜蛋及其制品、蔬菜、水果干制品、坚果仁及籽类、果酱、辣椒酱、香辛料等辅料，经和面、发酵或不发酵、成型、烘烤、冷却、包装工序制成的预包装饅。

本文件适用于预包装产品，不适用于现制现售产品和以肉及肉制品为馅料的产品。

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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 4789.15	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 5009.227	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 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
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 19645	食品安全国家标准	巴氏杀菌乳
GB 25190	食品安全国家标准	灭菌乳
GB 28050	食品安全国家标准	预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
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》

3 术语和定义

3.1 饊

以小麦粉、杂粮粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用植物油、乳及乳制品、鲜蛋及其制品、蔬菜、水果干制品、坚果仁及籽类、果酱、辣椒酱、香辛料等辅料，经和面、发酵或不发酵、成型、烘烤、冷却、包装等工序制成的饊。

4 产品分类

按照产品制作工艺分为含馅料类饊和其他类饊。

4.1 含馅料的饊

以小麦粉、杂粮粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用植物油、蔬菜等其他辅料，以水果干制品、坚果仁及籽类、果酱、辣椒酱等作为馅料，经和面、发酵或不发酵、成型、加馅料、烘烤等工艺制作而成。

4.2 其他类饊

以小麦粉、杂粮粉的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、食用植物油、乳及乳制品、鲜蛋及其制品、香辛料、水果干制品、坚果仁及籽类等其他辅料，经和面、发酵或不发酵、成型、烘烤等工艺制作而成。

5 技术要求

5.1 原辅料的要求

- 5.1.1 食糖：符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.2 小麦粉、玉米粉：符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.3 食用植物油：符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.4 食盐：符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.5 蛋与蛋制品：符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.6 生产用水：符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.7 酵母：符合 GB 31639 的规定。
- 5.1.8 坚果仁与籽类：符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.9 乳粉：符合 GB 19644 的规定。
- 5.1.10 其他原辅料和食品添加剂应符合相应的食品安全标准或有关规定。

5.2 生产过程的卫生要求

符合GB 14881 的规定。

5.3 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
形态	圆饼形或其他形状，轮廓分明，花纹清晰，底部平整。		将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味口感。
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	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；含水果干制品、坚果仁及籽类的产品，馅料颗粒大小适中，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、气味、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	无肉眼可见外来杂质。		

5.4 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	GB 5009.3
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
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		

5.5 真菌毒素限量和污染物限量

5.5.1 添加坚果仁与籽类产品，真菌毒素限量应符合 GB 2761 对坚果及籽类的规定。

5.5.2 污染物限量应符合 GB 2762 中焙烤食品的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌应符合 GB 29921 熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

5.6.2 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, 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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。					

5.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.8 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。

6 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。