

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 32—2020

供厦食品 马蹄酥

Food for Xiamen- Horseshoe Cake

2021 - 01 - 27 发布

2021 - 03 - 01 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件依据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》的规定起草。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草人：王志伟，高静，林伟琦

本文件首次发布时间：2021.01.27。

供厦食品 马蹄酥

1 范围

本文件规定了供厦食品 马蹄酥的技术要求和检验方法。

本文件适用于以低筋小麦粉、小麦粉、植物油的一种或者几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、麦芽糖、饮用水，经原辅料前处理、和面、包馅成型、烘烤、冷却、包装制成的马蹄酥产品。

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/T 8608 低筋小麦粉
GB/T 1355 小麦粉
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB/T 5461 食用盐
GB/T 317 白砂糖
GB/T 20883 麦芽糖
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 20977 糕点通则
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
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 5009.248 食品安全国家标准 食品中叶黄素的测定
GB 5009.260 食品安全国家标准 食品中叶绿素铜钠的测定
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官指标及检验方法

应符合表 1 的要求

表1 感官指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征。	将样品置于清洁的白瓷盘中。包装、形态、色泽及表面杂质用目测与技术要求对照，作出评价，口味、内部组织，用餐刀剖开后，凭嗅觉、味觉、视觉进行检验。
色泽	具有该品种固有的色泽。	
组织	无不规则大空洞，无糖粒，无粉块，带馅；饼皮厚薄均匀，皮馅比例适中，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征。	
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

4.2 理化指标及检验方法

应符合表2和GB/T 20977 对总糖，脂肪，干燥失重，GB 7099对酸价（以脂肪计）（KOH），过氧化值（以脂肪计）的要求。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 ($B_1+B_2+G_1+G_2$) / ($\mu\text{g/kg}$)	< 10	GB 5009.22	使用台湾《食品中污染物质及毒素卫生标准》
叶黄素 (g/kg)	< 0.015	GB 5009.248	使用台湾《食品添加剂使用范围及限量》标准，严于国标GB 2760 0.15g/kg标准
叶绿素铜（以Cu计）(g/kg)	< 0.1	GB 5009.260	使用台湾《食品添加剂使用范围及限量》标准，严于国标GB 2760 “按生产需要适量使用”标准

4.3 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762的要求。

4.4 微生物指标及检验方法

预包装产品应符合GB 7099对菌落总数，大肠菌群，霉菌和GB 29921 对沙门氏菌，金黄色葡萄球菌以及表3的要求。

表3 致病菌限量及检验方法

项 目	指标	检验方法	备注
单核细胞增生李斯特氏菌 (CFU/g)	$\leq$ 100	GB 4789.30	使用台湾《食品中微生物卫生标准》

4.5 食品添加剂使用量及检验方法

食品添加剂使用量应符合GB 2760的要求，食品添加剂的检验应遵守相应的国家标准和行业标准的要求。

参 考 文 献

- [1] 食品中污染物质及毒素卫生标准 (台湾地区法规)
 - [2] 食品中微生物卫生标准 (台湾地区法规)
 - [3] 食品添加物使用范围及限量 (台湾地区法规)
-