

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0106—2024

供厦食品 蛋卷

Food for Xiamen-Egg roll

2024-04-01发布

2024-04-01实施

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、芳略（厦门）生物科技有限公司、厦门白鹭食品工业有限公司、厦门太祖食品有限公司、厦门早龙饮料有限公司、厦门鹭滨实业有限公司、厦门向阳联吉食品有限公司、福建省鑫龙安检测技术有限公司、厦门市食品药品审评认证与不良反应监测中心、厦门市食品安全工作联合会。

本文件主要起草人：颜文彬、施冰、陈淑芳、苏小萍、蔡锦德、林承温、陈英勇、洪碧琼、周杨、孙金全、许晓春、李德立、白亚荣、吴敏青、谢小依。

供厦食品 蛋卷

1 范围

本文件规定了供厦食品 蛋卷的术语和定义、要求和检验方法。
本文件适用于3.1定义的蛋卷。

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 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
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 4789.1 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
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 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
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 7100 食品安全国家标准 饼干
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20980 饼干质量通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 1046 绿色食品 焙烤食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋卷 egg roll

以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加糖、食用植物油、奶油、食用油脂制品、盐等其他配料，经调浆、成型后烘烤或煎烤后成型、夹心或不夹心、包装等工艺制成的饼干。

[来源：GB/T 20980-2021，4.9，有修改]

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的一级以上规定。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.6 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相关国家标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检验方法
形 态	呈多层卷筒形态或其他特有的形态，断面层次分明，外形基本完整。特殊加工产品有可食颗粒存在	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察形态和色泽，检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有蛋卷应有的色泽	

表1 感官要求及检验方法（续）

项 目	要 求	检验方法
滋味与口感	具有蛋香味及其他应有的香味，无异味、口感酥脆或酥松	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法	备 注
酸价（以脂肪计）(KOH) ^a /（mg/g）	≤4.0	GB 5009.229	严于GB 7100（≤5）
过氧化值（以脂肪计） ^a /（g/100g）	≤0.20	GB 5009.227	严于GB 7100（≤0.25）
水分/（g/100g）	≤4.0	GB 5009.3	GB/T 20980
碱度（以碳酸钠计）/%	≤0.3	GB/T 20980-2021附录B	
蛋白质（g/100g）	≥7.5	GB 5009.5	严于GB/T 20980（指标不作要求）
脂肪（g/100g）	≤25.0	GB 5009.6	
总糖（以蔗糖计）/（g/100g）	≤30	GB 5009.8第三法	
^a 仅适用于配料中添加油脂的产品。			

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量及检验方法

项 目	限量/(mg/kg)	检验方法	备 注
铅（以Pb计）	≤0.2	GB 5009.12	参考NY/T 1046，严于GB 2762（≤0.5）
镉（以Cd计）	≤0.1	GB 5009.15	参考NY/T 1046，严于GB 2762（限值不作要求）
总汞（以Hg计）	≤0.01	GB 5009.17	参考NY/T 1046，严于GB 2762（限值不作要求）
总砷（以As计）	≤0.4	GB 5009.11	参考NY/T 1046，严于GB 2762（限值不作要求）

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，同时符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量及检验方法

项 目	限量/(μg/kg)	检验方法	备 注
黄曲霉毒素B ₁	≤2.0	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》和欧盟（EU）2023/915《食品中污染物限量》，严于GB 2761（限值不作要求）
黄曲霉毒素总量（B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ ）	≤4.0	GB 5009.22	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	≤500	GB 5009.111	
赭曲霉毒素A	≤2.0	GB 5009.96	
玉米赤霉烯酮	≤50	GB 5009.209	

4.6 微生物指标

应符合GB 7100的规定，同时符合表5的规定。

表5 微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789. 2	GB 7100
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789. 3平 板计数法	GB 7100
霉菌	≤50 CFU/g				GB 4789. 15	GB 7100
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4	GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	0	10 ² CFU/g	—	GB 4789. 10 第二法	参考台湾地区《食品中微生物卫生标准》， 严于GB 29921 (n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³)
^a 样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。						

4.7 食品添加剂

- 4.7.1 应符合 GB 2760 的规定, 同时符合表 6 的规定。
- 4.7.2 不使用甜味剂和合成着色剂。
- 4.7.3 食品添加剂重点检测项目见附录 A 中表 A.1。

表6 食品添加剂及检验方法

项 目	限量	检验方法	备 注
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤0.05	GB 5009.34	参考欧盟标准，严于GB 2760 (≤0.1)
铝的残留量（干样品，以Al计）/(mg/kg)	<25	GB 5009.182	参考NY/T 1046，严于GB 2760 (≤100)

4.8 包装和贮存

- 4.8.1 包装：应符合 GB/T 28118 的规定。
- 4.8.2 贮存：应贮存于阴凉、干燥、通风处。

附 录 A
(规范性)
重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表A.1 食品添加剂重点检测项目

项 目	指 标	依 据	检验方法
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/(g/kg)	不得使用	GB 2760	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）/(g/kg)	不得使用		GB 5009.121
日落黄及其铝色淀（以日落黄计）/(g/kg)	不得使用		GB 5009.35
柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计）/(g/kg)	不得使用	严于GB 2760	GB 5009.35
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）/(g/kg)	不得使用	NY/T 1046	GB 5009.97

参 考 文 献

- [1] 广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《T/GBAS 43-2023 蛋卷》
 - [2] 广东省粤港澳大湾区标准促进会团体标准《T/GBAS 38-2023 质量安全要求 饼干》
 - [3] 台湾地区《食品中微生物卫生标准》
 - [4] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [5] 欧盟法规（EU）2023/915《食品中污染物限量》
 - [6] 欧盟委员会条例（EC）2073/2005《食品微生物标准》
-