

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/003—2013

西樵大饼

2013-05-15 发布

2013-11-15 实施

广东省卫生厅 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由广东省卫生厅提出并归口。

本标准起草单位：广东省食品学会、西樵山森林公园旅游开发总公司、佛山市南海西樵樵园饼屋有限公司、广州市质量监督检测研究院、咀香园健康食品（中山）有限公司。

本标准主要起草人：张延杰、谭玉英、侯向昶、田金河、李志棠、吴小勇、黄焯。

本标准是首次发布。

西樵大饼

1 范围

本标准规定了西樵大饼的术语与定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、鲜鸡蛋、水、食用植物油和西樵大饼面种为主要原料，经调制、发酵、焙烤、冷却、包装制成的西樵大饼。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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/T 5009.11 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/T 5009.23 食品中黄曲霉毒素B₁、B₂、G₁、G₂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 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 20980 饼干

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10277 鲜鸡蛋

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令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 西樵大饼面种

利用上一代保存下来的西樵大饼面种作为发酵起始基质，加入一定量的小麦粉、水、酵母混合发酵（4h~12h）而成的面团称为西樵大饼面种。该面团在发酵结束后，加入其他原料之前，可留存一部分，作为下一代面种生产的发酵起始基质。

3.2 西樵大饼

原产于广东南海西樵山，以小麦粉、白砂糖、鲜鸡蛋、水、食用植物油和西樵大饼面种为主要原料，经调制、发酵、成型、焙烤制成的圆形（直径 $\geq 18\text{cm}$ ）糕点。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合GB 317的要求。
- 4.1.2 小麦粉应符合GB 1355 的要求。
- 4.1.3 鲜鸡蛋应符合SB/T 10277的要求。
- 4.1.4 水应符合GB 5749的要求。
- 4.1.5 食用植物油应符合GB 2716的要求。
- 4.1.6 干酵母应符合GB/T 20886的要求。
- 4.1.7 其他原料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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
表面色泽	饼呈微黄，饼面及饼底沾有白色熟小麦粉。
形 态	外形完整，扁圆状、饼底平整、中间微拱起，无焦斑、无霉变。
组 织	断面结构呈多孔状，无大孔洞，无正常视力可见杂质。
滋味、气味	具有西樵大饼特有的麦香、发酵香味和甜味，边缘酥脆中间松软，不粘牙，无异味。

4.3 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
水分/（%）	≤ 25

表 2 (续)

项 目	指 标
总糖/ (%)	20~27
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.5
碱度 (以碳酸钠计) / (%) ≤	0.3
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g) ≤	1500
大肠菌群/ (MPN/100g) ≤	30
霉菌计数/ (CFU/g) ≤	100
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	0/25g

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量与允许短缺量

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》。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白瓷碟中，在自然光下目测，观察其色泽、形态、组织，闻其气味、品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的第一法测定。

5.2.2 总糖

按 GB/T 20977 附录 A 规定的方法测定。

5.2.3 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 碱度

按 GB/T 20980 规定的方法测定。

5.2.6 黄曲霉毒素 B1

按 GB/T 5009.23 规定的第三法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法测定。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.3.6 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

6 检验规则

6.1 产品检验

6.1.1 出厂检验

检验项目为净含量、标签、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.1.2 型式检验

6.1.2.1 检验项目为本标准规定的全部项目及标签。

6.1.2.2 正常生产时每6个月应进行型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料产地、生产工艺及设备有较大改变，有可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出要求时。

6.2 组批与抽样方法

6.2.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一组批。

6.2.2 抽样方法

净含量项目检验抽样按JJF1070的要求进行，其余项目抽样应随机从每批产品中抽取，数量不少于2kg。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

6.3.1.2 检验结果中若微生物指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

6.3.2.2 检验结果中若微生物指标、标签、净含量指标有一项不合格，或者其他指标超过两项不合格时，则判定该批产品不合格。

6.3.2.3 除微生物指标、标签、净含量以外的其他指标，如有一项不合格，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

产品标签的标注内容应符合GB 7718及GB 28050要求。

7.2 包装

包装材料应符合GB 9683 或相应标准和有关规定。包装箱应清洁、干燥、严密无破损。

7.3 运输

产品装卸时要小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

产品应放在清洁、干燥、环境卫生好的库房内贮存，地面应有底托板，堆垛应离墙20公分、高度不超过8箱。25℃以下保质期7天。
