



412630S-2021



黛汀（新乡）食品有限公司企业标准

Q/DTS 0003S-2021

冷加工糕点

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

黛汀（新乡）食品有限公司 发布

前 言

本标准由黛汀（新乡）食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：袁丽娜、陈旺。

H N
Q B

冷加工糕点

1 范围

本标准规定了冷加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、黄油、白砂糖、鸡蛋黄、鸡蛋清为原料，添加食用盐、大豆蛋白粉、生活饮用水、牛奶、大豆油、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、食用玉米淀粉）、食用玉米淀粉、可可脂、杏仁粉、核桃仁、蔓越莓干、松子仁、榛子仁、葵花籽仁、柠檬汁（柠檬经清洗、榨汁）、中的几种，经调粉、成型、烘烤，添加黄油、稀奶油、奶油、巧克力、白砂糖、沙拉酱、鸡肉松、牛奶中的几种，经加工（非熟制）、成型、包装而成的冷加工糕点。

根据所使用原料和辅料的不同，分为冷加工糕点（浮云卷）、冷加工糕点（肉松小贝）、马卡龙（冷加工糕点）、冷加工糕点（核桃拿破仑酥）、冷加工糕点（蔓越莓拿破仑酥）、冷加工糕点（巧克力榛子拿破仑酥）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋黄、鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 黄油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.10 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.11 泡打粉、复配膨松剂粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.12 杏仁粉、核桃仁、松子仁、榛子仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 蔓越莓干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.14 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.15 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。

- 2.1.16 鸡肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.19 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.2 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	检验方法
性状	具有产品应有的形状	将样品置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 42.0	GB 5009.3
粗脂肪, g/100g	≤ 34.0	GB 5009.6
总糖, %	≤ 40.0	GB/T 20977 附录 A
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
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

沙门氏菌，/25g	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、黄油、白砂糖、鸡蛋黄、鸡蛋清为原料，添加食用盐、大豆蛋白粉、生活饮用水、牛奶、大豆油、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、食用玉米淀粉）、食用玉米淀粉、可可脂、杏仁粉、核桃仁、蔓越莓干、松子仁、榛子仁、葵花籽仁、柠檬汁（柠檬经清洗、榨汁）、中的几种，经调粉、成型、烘烤，添加黄油、稀奶油、奶油、巧克力、白砂糖、沙拉酱、鸡肉松、牛奶中的几种，经加工（非熟制）、成型、包装而成的冷加工糕点。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

黛汀（新乡）食品有限公司