



412938S-2021



河南郡仁药业有限公司企业标准

Q/HJR 0001S-2021

冷加工类糕点

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

河南郡仁药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南郡仁药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南郡仁药业有限公司。

本标准主要起草人：杨松魁。

H N

Q B

冷加工类糕点

1 范围

本标准规定了冷加工类糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制的芝麻、刀豆、红米、糙米、黄豆、红豆、黑豆、绿豆、白扁豆、食用葛根粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种为主要原料，辅以人参（五年及五年以下人工种植）、丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花（玳玳花）、玉竹、甘草、红枣、小麦、青稞、苦瓜、大麦苗、桂花、银耳、莲藕、香芋、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、针叶樱桃果、酸角、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、奇亚籽、广东虫草子实体、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、猕猴桃、凤梨、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花、茉莉花、无花果、重瓣红玫瑰、凉粉草、黄秋葵、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、蒲公英、榧子、酸枣、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、丹凤牡丹花、玛咖粉、松花粉、甘薯干、香芋干、南瓜干、苹果干、菠萝干、雪梨片、蔓越莓干、百合粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、葡萄干、核桃仁、松子仁、碧根果仁、瓜子仁（葵花籽仁、南瓜子仁）、开心果、菊粉、果葡糖浆、乳糖、可可粉、白砂糖、食用酵母粉、鸡内金粉、杜仲雄花、连翘叶、麦芽糖浆、蜂蜜中的几种，经预处理、配料、熬制或不熬制、混合搅拌、成型、冷却、包装加工而成的冷加工类糕点。

根据添加的原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 熟制的芝麻、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花（玳玳花）、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、蒲公英、榧子、酸枣、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、淡豆豉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.6 连翘叶应符合 DBS14/001 的规定。
- 2.1.7 甘薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.8 香芋干、南瓜干应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.9 苹果干、菠萝干、雪梨片、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.14 红米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.16 马铃薯粉、百合粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.18 核桃仁、松子仁、碧根果仁、瓜子仁（葵花籽仁、南瓜子仁）、开心果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 大麦苗、平卧菊三七应符合原国家卫生部 2012 年 8 号公告的规定。
- 2.1.20 桂花、猕猴桃、凤梨、无花果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 黄豆、红豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.24 香芋应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.25 针叶樱桃果、雪莲培养物应符合原国家卫生部 2010 年 9 号公告的规定。
- 2.1.26 酸角应符合原国家卫生部 2009 年 18 号公告的规定。
- 2.1.27 奇亚籽应符合国家卫计委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.28 五指毛桃应符合国卫办食品函【2014】205 号公告的规定。
- 2.1.29 沙棘叶应符合国家卫计委 2013 年 3 号公告的规定。
- 2.1.30 广东虫草子实体应符合原国家卫生部 2013 年 1 号公告的规定。
- 2.1.31 松花粉、玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告的规定。
- 2.1.32 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.33 重瓣红玫瑰、凉粉草应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.34 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.35 牛蒡根应符合国卫食品函【2013】83 号公告的规定。

- 2.1.36 丹凤牡丹花应符合国家卫计委 2013 年 10 号公告的规定。
- 2.1.37 玛咖粉应符合原国家卫生部 2011 年 13 号公告的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.40 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.41 人参（五年及五年以下人工种植）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.42 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 食用酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.44 杜仲雄花应符合国家卫计委 2014 年 6 号公告的规定。
- 2.1.45 菊粉应符合原国家卫生部 2009 年 5 号的公告的规定。
- 2.1.46 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 蜂蜜应符合 GB 14963 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	固态球形、方形及异形，形态完整、无松散	从样品中取适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
水分，%	≤ 25	GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

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	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤ 150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 和 GB 8957 的规定。

2.7 其它要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制的芝麻、刀豆、红米、糙米、黄豆、红豆、黑豆、绿豆、白扁豆、食用葛根粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种为主要原料，辅以人参（五年及五年以下人工种植）、丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花（玳玳花）、玉竹、甘草、红枣、小麦、青稞、苦瓜、大麦苗、桂花、银耳、莲藕、香芋、白芷、白果、白扁豆花、桂圆、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、针叶樱桃果、酸角、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、奇亚籽、广东虫草子实体、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、猕猴桃、凤梨、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、槐花、茉莉花、无花果、重瓣红玫瑰、凉粉草、黄秋葵、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、蒲公英、榧子、酸枣、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、丹凤牡丹花、玛咖粉、松花粉、甘薯干、香芋干、南瓜干、苹果干、菠萝干、雪梨片、蔓越莓干、百合粉、南瓜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、葡萄干、核桃仁、松子仁、碧根果仁、瓜子仁（葵花籽仁、南瓜子仁）、开心果、菊粉、果葡糖浆、乳糖、可可粉、白砂糖、食用酵母粉、鸡内金粉、杜仲雄花、连翘叶、麦芽糖浆、蜂蜜中的几种，经预处理、配料、熬制或不熬制、混合搅拌、成型、冷却、包装加工而成的冷加工类糕点。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，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。