



410366S-2021



郑州真甘食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0003S-2021

预烘焙戚风蛋糕

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

郑州真甘食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州真甘食品有限公司提出。

本标准起草单位：华南理工大学和郑州真甘食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李冰、张霞、蔡鸣、李小恩。

H N
Q B

预烘焙戚风蛋糕

1 范围

本标准规定了预烘焙戚风蛋糕的术语和定义、要求、以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉为主要原料，添加白砂糖、绵白糖、食用盐、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、稀奶油、奶油、饮用水、生牛乳、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、葡萄浓缩汁、芒果汁、山楂浓缩汁、胡萝卜汁、猕猴桃浓缩汁、菠萝汁、黄原胶、羟丙基甲基纤维素中的几种，经过配料、打发、混合、装模、预烘焙、包装、冻藏得到的预烘焙戚风蛋糕。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 预烘焙戚风蛋糕 pre-baking chiffon cake

烘烤至半熟，打包冷冻储藏的戚风蛋糕。未经再次烘烤不能供人类食用。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3207 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.4 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

3.1.9 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

3.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

3.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

3.1.12 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

3.1.13 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。

3.1.14 奶油应符合 GB 19646 的规定。

3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.16 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。

3.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

3.1.18 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

3.1.19 浓缩梨汁应符合 QB/T 5455 和 GB 17325 的规定。

3.1.20 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 和 GB 17325 的规定。

3.1.21 芒果汁应符合 NY/T 707 和 GB 17325 的规定。

3.1.22 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10202 和 GB 17325 的规定。

3.1.23 胡萝卜汁应符合 NY/T 874 和 GB 17325 的规定。

3.1.24 猕猴桃浓缩汁应符合 SB/T 10201 和 GB 17325 的规定。

3.1.25 菠萝汁应符合 NY/T 873 和 GB 17325 的规定。

3.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.27 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

3.2 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	表面光滑，允许略微隆起，内部气孔较均匀、细密，无坚实部分，允许略微粘手	从样品中取出预烘焙戚风蛋糕，放入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	表皮无斑点、皱纹，内部为米白色	
气味	烘焙食品特有的香气，允许香气较浅，无任何异味	
杂质	无明显杂质	

3.3 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)	≤ 70	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 3	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≥ 5	GB 5009.6
* 铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
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
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅限添加浓缩苹果汁、山楂浓缩汁的产品检验。		

3.4 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
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10第二法
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
"样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

3. 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。

3. 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3. 7 其它要求

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。

4 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。型式检验按国家相关标准执行。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉为主要原料，添加白砂糖、绵白糖、食用盐、大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、稀奶油、奶油、饮用水、生牛乳、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、葡萄浓缩汁、芒果汁、山楂浓缩汁、胡萝卜汁、猕猴桃浓缩汁、菠萝汁、黄原胶、羟丙基甲基纤维素中的几种，经过配料、打发、混合、装模、预烘焙、包装、冻藏得到的预烘焙戚风蛋糕。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，制定本企业标准，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。

郑州真甘食品有限公司