



410328S-2022



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0002S-2022

糕点制品

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡东。

本标准替代 Q/HYN 0002S-2017。

H N

Q B

糕点制品

1 范围

本标准规定了糕点制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糕点（面包或蛋糕或面饼）为主要原料，经分切或不分切、整理，肉类制品[火腿、火腿肠、香肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉中的一种或几种]经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油中的一种或几种）煎制或不煎制，鸡蛋经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油中的一种或几种）煎制或水煮制，新鲜蔬菜和水果（目录详见附录 A）、食用菌（香菇、海鲜菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇中的一种或几种）经过含氯消毒剂消毒漂洗、分切、熟制[煮制或经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油中的一种或几种）炒制或炸制]或不熟制，加入黄瓜罐头、金枪鱼罐头、酸菜、干酪、奶油、调味酱（沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、果酱中的一种或几种）、调味品（食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精中的一种或几种）、香辛料粉[八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、草果、香叶（月桂叶）中的一种或几种]，以上原辅料中的多种，经混合、整理、成型、包装而成的即食类产品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糕点（面包或蛋糕或面饼）应符合 GB/T 20977 和 GB 7099 的规定。

2.1.3 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2730 的规定。

2.1.4 火腿肠应符合 GB/T 20712 和 GB 2726 的规定。

2.1.5 香肠应符合 GB/T 23493 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

2.1.7 烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.8 熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 新鲜蔬菜、水果应新鲜、清洁、卫生、无虫蛀、无腐烂、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定，见附录 A。
- 2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 含氯消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。
- 2.1.16 黄瓜罐头应符合 QB/T 4625 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.17 金枪鱼罐头应符合 GB/T 24403 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.18 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.21 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.22 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.24 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.26 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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	三角形、圆柱形、卷筒形、长方形或具产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅* (以 Pb 计) , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
甲基汞 ^a (以 Hg 计) , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) , mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^b (以脂肪计) , g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a仅适用于原料中有金枪鱼罐头的产品;
^b仅适用于配料中添加油脂的产品;
^c仅适用于原料中有苹果的产品;
注: 理化指标适用于各产品中所有原料的混合检验。

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌 ^d , 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;
b 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果、蔬菜的产品。
d 不适用添加了霉菌成熟干酪的产品。
注: 微生物指标适用于各产品中所有原料的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数（仅限有此项目的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

新鲜蔬菜和水果目录

芸薹类蔬菜：甘蓝、白菜
叶菜类蔬菜：结球莴苣、叶用莴苣
豆类蔬菜：甜豆、豇豆
块根和块茎类蔬菜：红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆、大蒜、莲藕
茎类蔬菜：豆芽菜、芹菜
其他新鲜蔬菜：香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜
浆果和其他小粒水果：葡萄、提子、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓
其他新鲜水果：苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、猕猴桃、香蕉、荔枝



编制说明

本标准适用于以糕点（面包或蛋糕或面饼）为主要原料，经分切或不分切、整理，肉类制品[火腿、火腿肠、香肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉中的一种或几种]经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油中的一种或几种）煎制或不煎制，鸡蛋经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油中的一种或几种）煎制或水煮制，新鲜蔬菜和水果（目录详见附录 A）、食用菌（香菇、海鲜菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇中的一种或几种）经过含氯消毒剂消毒漂洗、分切、熟制[煮制或经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油中的一种或几种）炒制或炸制]或不熟制，加入黄瓜罐头、金枪鱼罐头、酸菜、干酪、奶油、调味酱（沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、果酱中的一种或几种）、调味品（食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精中的一种或几种）、香辛料粉[八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、草果、香叶（月桂叶）中的一种或几种]，以上原辅料中的多种，经混合、整理、成型、包装而成的即食类产品。

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》制订了本企业标准，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。

河南裕农食品有限公司

2021 年 11 月 30 日