



410605S-2022



虞城鑫盛达食品科技有限公司企业标准

Q/YXS 0002S-2022

# 冷冻糕点坯

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

虞城鑫盛达食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由虞城鑫盛达食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：鞠志刚、杨周海。

H N

Q B

# 冷冻糕点坯

## 1 范围

本标准规定了冷冻糕点坯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、牛乳、乳粉、奶油、奶酪、人造奶油、巧克力、可可粉、植脂末（麦芽糊精、棕榈油、乳粉、食用淀粉、牛奶香精）、巧克力酱、培根、肉松、鲜、冻禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜、冻畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜、冻水产品（虾、鱿鱼、干贝、鲍鱼中的一种或几种）、蛋制品（蛋白、蛋清粉中的一种或几种）、食品馅料（豆沙馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、果蔬馅料中的一种或几种）、坚果籽类（核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生中的一种或几种）、鲜冻水果（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、柠檬、柚子、樱桃中的一种或几种）、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓中的一种或几种）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、菠萝、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、柚子中的一种或几种）、水果粉（蔓越莓、草莓、蓝莓、菠萝、黄桃、猕猴桃）、甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯中的一种或几种）、紫薯、燕麦、红小豆、绿豆、黄豆、大米、麦片、嫩玉米粒、南瓜、马铃薯、葡萄酒、椰汁、柠檬汁、蜂蜜、绿茶粉、葡萄糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆、木糖醇、海藻糖、结晶果糖、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、蚝油、味精、酵母、食用香精（牛奶香精、果味香精、绿茶香精、红酒香精、巧克力味香精、牛肉香精、猪肉香精中的一种或几种）、单、双甘油脂肪酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷酸、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠、果胶、黄原胶、明胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、复配乳化剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单双硬脂酸甘油酯、碳酸钙、食用淀粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)、山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)、栀子黄、叶绿素铜钠盐、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)中的几种，经配料、和面、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻糕点坯（生制品）。

根据添加辅料不同产品可分为：冷冻酥类糕点坯、冷冻松酥类糕点坯、冷冻松脆类糕点坯、冷冻酥层类糕点坯、冷冻酥皮类糕点坯、冷冻烤蛋糕类糕点坯、冷冻烘糕类糕点坯、冷冻发酵类糕点坯。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋）、蛋制品（蛋白、蛋清粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.7 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.8 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.9 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 植脂末(麦芽糊精、棕榈油、乳粉、食用淀粉、牛奶香精)应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 巧克力酱应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.13 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.14 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.15 鲜、冻禽肉、鲜、冻畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 鲜、冻水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.17 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.18 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 鲜冻水果应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.21 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.22 水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 甘薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.24 紫薯、燕麦、红小豆、绿豆、黄豆、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.26 嫩玉米粒应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.27 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.28 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.29 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.30 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.31 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.34 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB 1886.234 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.41 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.44 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.49 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.50 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.51 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.53 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.54 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.55 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.56 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.57 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.63 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.66 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.67 复配乳化剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.68 复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单双硬脂酸甘油酯、碳酸钙、食用淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.69 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.70 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.71 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）应符合 GB 29222 的规定。
- 2.1.72 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.73 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.74 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.75 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.76 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.77 山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)应符合 GB 25552 的规定。
- 2.1.78 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.79 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.80 山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）应符合 GB 29220 的规定。
- 2.1.81 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.82 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.83 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.84 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.85 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.86  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.87 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 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	具有各品种应有的性状	从样品中取出 1 袋（盒），倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.7	GB 5009.263
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果、苹果干、苹果酱的产品)	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅限添加鲜、冻水产品的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 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、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、牛乳、乳粉、奶油、奶酪、人造奶油、巧克力、可可粉、植脂末（麦芽糊精、棕榈油、乳粉、食用淀粉、牛奶香精）、巧克力酱、培根、肉松、鲜、冻禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜、冻畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜、冻水产品（虾、鱿鱼、干贝、鲍鱼中的一种或几种）、蛋制品（蛋白、蛋清粉中的一种或几种）、食品馅料（豆沙馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、果蔬馅料中的一种或几种）、坚果籽类（核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生中的一种或几种）、鲜冻水果（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、柠檬、柚子、樱桃中的一种或几种）、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓中的一种或几种）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、菠萝、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、柚子中的一种或几种）、水果粉（蔓越莓、草莓、蓝莓、菠萝、黄桃、猕猴桃）、甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯中的一种或几种）、紫薯、燕麦、红小豆、绿豆、黄豆、大米、麦片、嫩玉米粒、南瓜、马铃薯、葡萄酒、椰汁、柠檬汁、蜂蜜、绿茶粉、葡萄糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆、木糖醇、海藻糖、结晶果糖、麦芽糖浆、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、蚝油、味精、酵母、食用香精（牛奶香精、果味香精、绿茶香精、红酒香精、巧克力味香精、牛肉香精、猪肉香精中的一种或几种）、单、双甘油脂肪酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷酸、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠、果胶、黄原胶、明胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、复配乳化剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单双硬脂酸甘油酯、碳酸钙、食用淀粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）、山梨糖醇、山梨糖醇液、麦芽糖醇、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）、山梨醇酐单棕榈酸酯（司盘 40）、山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）、山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）、山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）、栀子黄、叶绿素铜钠盐、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）中的几种，经配料、和面、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻糕点坯（生制品）。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，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。

虞城鑫盛达食品科技有限公司