



410850 S-2022



河南奥昆食品有限公司企业标准

Q/HAK 0001S-2022

冷冻蛋糕

2022-04-12 发布

2022-04-12 实施

河南奥昆食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由河南奥昆食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥昆食品有限公司。

本标准主要起草人：杨领、梁舒琼、魏彦婷。

本标准适用于：河南奥昆食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、浙江奥昆食品有限公司、湖州奥昆食品有限公司。

H N

Q B

冷冻蛋糕

1 范围

本标准规定了冷冻蛋糕的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡蛋液、水、小麦粉或蛋糕预拌粉（外购，配料见附录 A）为主要原料，添加食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、干酪或者植脂奶油、牛奶、稀奶油、乳粉、奶油、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）、炼乳、巧克力（巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂白巧克力、抹茶味巧克力中的一种或几种）、果葡糖浆、乳糖、谷朊粉、固体饮料（附录 B）（调味抹茶粉固体饮料、酸奶风味固体饮料中的一种）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、树莓、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、香蕉、柚子、白桃、蜜桃、香橙、菠萝、葡萄、芒果、百香果、樱桃、榴莲、柠檬中的一种或者几种）、可可粉、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、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）、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）、食品馅料（蓝莓、菠萝、香橙、芋头、红豆、芒果中的一种或几种）、复合调味料（外购，见附录 C）（提拉米苏味奶油夹心酱、芝士味奶油夹心酱中的一种或几种）、食用葡萄糖、葡萄糖浆、海藻糖、麦芽糖、鸡蛋白粉、抹茶粉、白兰地酒、黑朗姆酒、配制酒、果胶、咖啡粉、饼干（饼干碎、饼干粉、抹茶味饼干碎中的一种或几种）、麦芽糊精、水晶光亮膏（调味糖浆）（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、二氧化钛、食品用香精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸钠、山梨酸、山梨酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钙、丙二醇、吐温 60、明胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、葡萄皮红、红曲红、胭脂虫红、甜菜红、羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、叶绿素铜钠盐、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、食品用香精（荔枝油香精、牛油果香精、蓝莓香精、菠萝味香精、肉松味香精、炼奶味香精、牛油至尊牛油粉末香精、芒果香精、樱花粉香精中的一种或几种）的几种，经配料、混合、成型、烘烤、脱模、灌浆、冷冻、包装加工而成的即食冷冻蛋糕。

根据配料不同，分为：冷冻慕斯蛋糕、冷冻芝士蛋糕、冷冻夹心蛋糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋液、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.5 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.8 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 饼干应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.10 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 植脂奶油应符合 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.13 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.14 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.16 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.23 黑朗姆酒、白兰地酒、配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.29 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

- 2.1.38 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定
- 2.1.39 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.40 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.46 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.47 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.50 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.53 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.54 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.55 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.56 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.57 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.58 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.59 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.60 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.62 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.63 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.64 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.66D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.67 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.68 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 水晶光亮膏应符合的规定 Q/PLDSP 0026S (附录 D) 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.74 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.75 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.76 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.77 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.78 乳粉应符合 GB19644 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
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味与口感
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
性状	固态、无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

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
水分, %	≤ 75	GB 5009.3
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	≤ 0.4	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.9	GB 5009.149
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*该项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；

b 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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该超过1。

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
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
霉菌 ^b , CFU/g	≤	150			GB 4789.15
a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。					
b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品					

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 8957 和 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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。

附录 A

1. 蛋糕预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、鸡蛋白粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯
2. 红丝绒蛋糕预拌粉: 小麦粉、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲红、红曲黄色素、胭脂虫红、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、 α -淀粉酶、脂肪酶、乳清粉、淀粉、植物油、食用盐、食品用香精

H N

Q B

附录B

1. 调味抹茶粉（固体饮料）：绿茶、食品用香精，叶绿素铜钠盐
2. 酸奶风味粉（固体饮料）：白砂糖、全脂奶粉、植脂末[葡萄糖浆、部分氢化植物油、乳粉、食品添加剂：单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钾、二氧化硅]、葡萄糖、酸奶粉、食品添加剂（瓜尔胶，羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精）

H N

Q B

附录C

1. 芝士味奶油夹心酱(半固态复合调味酱)：水、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、白砂糖、全脂奶粉、食用盐、芝士粉[成熟干酪、食用盐、食品添加剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬酸钠、焦磷酸钠)]、食品添加剂[增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠)、乳化剂(单,双甘油脂肪酸酯)、防腐剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠)、着色剂(天然胡萝卜素)]、食用香精
2. 提拉米苏味奶油夹心酱(半固态复合调味酱)：水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、全脂乳粉、白砂糖、食品添加剂[增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶)、乳化剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠)、防腐剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠)]、干酪粉、咖啡粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精。

附录D

ICS

备案号: 44010669S-2021
备案日期: 2021年06月18日
备案有效期: 伍年

Q/PLDSP

广东省食品安全企业标准

Q/PLDSP 0026S-2021

代替Q/PLDSP 0026S-2019

调味糖浆

2021-04-20 发布

2021-04-20 实施

广州焙乐道食品有限公司 发布

Q/PLDSP 0026S-2021

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准代替Q/PLDSP 0026S-2019《调味糖浆》。

本标准与Q/PLDSP 0026S-2019相比，主要变化如下：

——新增原料（结冷胶，焦磷酸钠，赤藓糖醇，海藻糖，抗性糊精）；

本标准发布后，Q/PLDSP 0026S-2019 同时废止。

本标准由广州培乐道食品有限公司提出。

本标准由广州培乐道食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邱欣钿、童远洋、黄翠莹。

本标准历次发布日期：Q/PLDSP 0026S-2009，Q/PLDSP 0026S-2010，Q/PLDSP 0026S-2015，Q/PLDSP 0026S-2016，Q/PLDSP 0026S-2019。

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于本公司生产的以水、淀粉糖（葡萄糖/浆、麦芽糖/浆、麦芽糊精、果葡萄糖）、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐、巧克力、食用植物油、起酥油的一种或几种为辅料，添加或不添加果胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、琼脂、微晶纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、甘油、乳酸、磷酸、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性糊精、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红、亮蓝、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工成制成的可即食的调味糖浆产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
 GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
 GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
 GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
 GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
 GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
 GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
 GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
 GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
 GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
 GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
 GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
 GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 GB 1886.341 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

Q/PLDSP 0026S-2021

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB/T 5461 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 刺槐豆胶
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- LS/T 3218 起酥油
- T/GDL 1 抗性糊精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 调味糖浆

以淀粉糖、水、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐为辅料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、果胶、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性

Q/PLDSP 0026S-2021

糊精、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红、亮蓝、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工成制成的普通调味糖浆产品。

3.2 高糖调味糖浆

以淀粉糖、水、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐、巧克力、食用植物油、起酥油为辅料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、琼脂、微晶纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸、乳酸、柠檬酸钠、甘油、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性糊精、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工成制成的高糖调味糖浆产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的要求。
- 4.1.4 果胶应符合 GB 25533 的要求。
- 4.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 4.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.10 胭脂红应符合 GB 1886.220 的要求。
- 4.1.11 焦糖色（氨法、普通法）应符合 GB 1886.64 的要求。
- 4.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的要求。
- 4.1.13 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的要求。
- 4.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.1.16 巧克力应符合 GB 9678.2 的要求。
- 4.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的要求。
- 4.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.21 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的要求。
- 4.1.23 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.24 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.26 磷脂应符合 GB 28401 的要求。
- 4.1.27 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的要求。
- 4.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.30 起酥油应符合 LS/T 3218 的要求。
- 4.1.31 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 4.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。

Q/PLDSP 0026S-2021

- 4.1.33 磷酸应符合 GB 1886.15 的要求。
- 4.1.34 结冷胶应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的要求。
- 4.1.36 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.37 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.38 抗性糊精应符合 T/CDL 1 的要求。
- 4.1.39 以上厚辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

应符合下表1感官要求的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种糖浆应有的自然色泽，有光泽
滋味及气味	具有该品种糖浆应有的滋味及气味，无异味
组织形态	稀稠适度，质地均匀，无汁液析出
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 理化指标的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
pH 值	2.5 - 6.5
水分, g/100g	≤ 80
可溶性固形物, g/100g	≥ 25
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 3000
大肠菌群, MPN/g	≤ 3.0

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

4.6 净含量及允许负偏差要求

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

将样品直接或倒于洁净的样品杯中，迎光观察其颜色、组织形态，闻其气味，检验有无杂质。

6.2 理化指标检验

6.2.1 pH 按 GB 5009.237 的规定进行。

Q/PLDSP 0026S-2021

6.2.2 可溶性固形物 按 GB/T 10786 的规定进行。

6.2.3 水分 按 GB 5009.3 的规定进行。

6.2.4 总砷 按 GB 5009.11 的规定进行。

6.2.5 铅 按 GB 5009.12 的规定进行。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数 按 GB 4789.2 的规定进行。

6.3.2 大肠菌群 按 GB 4789.3 的规定进行。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一原料、同一生产线生产的、包装完好的、同一规格、同一生产日期的同一品种为一批。

7.2 原辅料检验

原辅料入库时须经本公司质检部门验收合格后方可入库。

7.3 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取800g, 600g用作检验,另200g留样备查。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定进行。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经企业质检部门按本标准规定进行检验,检验合格后才能出厂,并附产品合格证。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、pH、可溶性固形物、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- 更换原材料的产地或供应商,更换主要设备时,可能影响产品质量时;
- 产品停产三个月以上,再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 食品安全监督机构提出进行型式检验时;
- 新产品投产前。

7.5.2 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合本标准要求的,判为合格品。

7.6.2 检验项目有不符合本标准要求的,允许从该批产品中加倍抽样复检,复检以一次为限,复检后仍不符合本标准,则判为不合格品。微生物指标超标,则直接判该批产品为不合格品,不得复检。

7.6.3 供需双方对产品质量有异议时,可共同协商解决或委托仲裁单位复检,以复检结果为最终判定依据。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

销售包装标签上应标注产品名称、商标、配料表、净含量、厂名、厂址、产地、批号、生产日期、保质期、产品标准号等,符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及有关规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

Q/PLDSP 0026S-2021

8.2 包装

包装采用塑料袋或其他包装材料，外包装用纸箱，纸箱应符合 GB/T 6543。各类包装材料和容器应清洁、卫生，内包装材料的卫生应分别符合 GB 9683、GB 9687 的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。运输时严防雨淋、日晒、受潮，不得与有毒、有害物质混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于温度5-25℃的条件下，清洁、卫生、阴凉干燥、通风的仓库中，离墙离地，不得与有毒、有害物质混贮。

8.4.2 在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品自生产之日起，保质期不超过12个月。

编制说明

本标准适用于以鸡蛋液、水、小麦粉或蛋糕预拌粉（外购，配料见附录 A）为主要原料，添加食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、干酪或者植脂奶油、牛奶、稀奶油、乳粉、奶油、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）、炼乳、巧克力（巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂白巧克力、抹茶味巧克力中的一种或几种）、果葡糖浆、乳糖、谷朊粉、固体饮料（附录 B）（调味抹茶粉固体饮料、酸奶风味固体饮料中的一种）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、树莓、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、香蕉、柚子、白桃、蜜桃、香橙、菠萝、葡萄、芒果、百香果、樱桃、榴莲、柠檬中的一种或者几种）、可可粉、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、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）、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）、食品馅料（蓝莓、菠萝、香橙、芋头、红豆、芒果中的一种或几种）、复合调味料（外购，见附录 C）（提拉米苏味奶油夹心酱、芝士味奶油夹心酱中的一种或几种）、食用葡萄糖、葡萄糖浆、海藻糖、麦芽糖、鸡蛋白粉、抹茶粉、白兰地酒、黑朗姆酒、配制酒、果胶、咖啡粉、饼干（饼干碎、饼干粉、抹茶味饼干碎中的一种或几种）、麦芽糊精、水晶光亮膏（调味糖浆）（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、二氧化钛、食品用香精）、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸钠、山梨酸、山梨酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钙、丙二醇、吐温 60、明胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、葡萄皮红、红曲红、胭脂虫红、甜菜红、羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、叶绿素铜钠盐、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、食品用香精（荔枝油香精、牛油果香精、蓝莓香精、菠萝味香精、肉松味香精、炼奶味香精、牛油至尊牛油粉末香精、芒果香精、樱花粉香精中的一种或几种）的几种，经配料、混合、成型、烘烤、脱模、灌浆、冷冻、包装加工而成的即食冷冻蛋糕。

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，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。