



411944S-2022



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0007S-2022

千层蛋糕

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰香莲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王玉双。

H N

Q B

千层蛋糕

1 范围

本标准规定了千层蛋糕的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛奶、鸡蛋、小麦粉、食用玉米淀粉中的多种或全部为主要原料，添加淡奶油、黄油、大豆油、花生油、榴莲、黄桃、蓝莓、草莓、葡萄、猕猴桃、芒果、哈密瓜、橙子、香芋、椰蓉、奥利奥饼干、巧克力、可可粉、抹茶粉、大麦苗粉、红豆、黑芝麻、白砂糖或绵白糖、蜂蜜、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾中的几种，经原料预处理、煎皮、冷却、成型、速冻、包装、冷冻储存等工艺加工而成的千层蛋糕。

根据原辅料不同产品可分为：榴莲千层蛋糕、黄桃千层蛋糕、蓝莓千层蛋糕、草莓千层蛋糕、芒果千层蛋糕、哈密瓜千层蛋糕、巧克力千层蛋糕、奥利奥巧克力千层蛋糕、抹茶奥利奥千层蛋糕、抹茶味千层蛋糕、奥利奥千层蛋糕、双拼千层蛋糕、六拼千层蛋糕、八拼千层蛋糕、混合水果味千层蛋糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 淡奶油应符合 GB 19646 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 大豆油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 榴莲、黄桃、蓝莓、草莓、葡萄、猕猴桃、芒果、哈密瓜、橙子、香芋应成熟、清洁，无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 椰蓉应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.10 奥利奥饼干应符合 GB 7100 和 GB/T 20980 的规定。
- 2.1.11 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 黄油应符合 GB 15196 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 | 具有该产品应有的性状, 无霉变 | 取出适量样品, 置于白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味 |
| 色 泽 | 应有该产品应有的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 具有千层蛋糕应有的气味、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 |
|---|------|-----------------|
| 水分, g/100g \leq | 35.0 | GB 5009.3 |
| 总糖, % \leq | 46.0 | GB/T 20977 附录 A |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq | 0.4 | GB 5009.12 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g \leq | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq | 0.25 | GB 5009.227 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq | 5.0 | GB 5009.22 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg \leq | 1.0 | GB 5009.28 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加该食品添加剂的产品检测。 | | |

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 | 采集方案 ^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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 150 | | | GB 4789.15 |
| 注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 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。

3 检验

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以牛奶、鸡蛋、小麦粉、食用玉米淀粉中的多种或全部为主要原料，添加淡奶油、黄油、大豆油、花生油、榴莲、黄桃、蓝莓、草莓、葡萄、猕猴桃、芒果、哈密瓜、橙子、香芋、椰蓉、奥利奥饼干、巧克力、可可粉、抹茶粉、大麦苗粉、红豆、黑芝麻、白砂糖或绵白糖、蜂蜜、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾中的几种，经原料预处理、煎皮、冷却、成型、速冻、包装、冷冻储存等工艺加工而成的千层蛋糕。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南泰香莲食品有限公司

