



411982S-2022



新乡富元食品有限公司企业标准

Q/XYF 0001S-2022

# 速冻（馅）饼

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

新乡富元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡富元食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡富元食品有限公司、河南霍嘉食品有限公司、河南霍嘉央厨食品有限公司、河南霍嘉优品网络科技有限公司。

本标准主要起草人：王海营、于吉斌、刘红勤、张军伟、张英杰、胡广啸、郭培焕、张强、李广臣、吴素珍、钱帅兵、陈尚、高宁、雷佳雪。

HN

QB

# 速冻（馅）饼

## 1 范围

本标准规定了速冻（馅）饼的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米（磨粉或不磨粉）、小米（磨粉或不磨粉）、玉米粉、杂粮（大黄米、高粱、绿豆、红小豆、黑米粉、荞麦粉、高粱粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，或同时配以辅料[饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、食用植物调和油、芝麻油、菜籽油、橄榄油）、食用猪油、面包糠（小麦粉、食用盐、酵母）、食品添加剂：羟丙基二淀粉磷酸酯、复配增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、改性大豆磷脂、六偏磷酸钠）、复配稳定剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配膨松剂（碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、大豆油）、复配稳定乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、食用盐、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（甘油、大豆油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配改良剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、碳酸氢钠、碳酸钠、辣椒红、高粱红、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精（葱味儿香精、榴莲味儿香精、鲜奶香精、麻辣小龙虾香精、草莓香精、玉米香精、黄桃香精、蓝莓香精中的一种或几种）中的一种或几种]，配以馅料{饮用水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鲑鱼、可食用虾、可食用鱼、鱼糜中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（芥菜、白萝卜、胡萝卜、洋葱、大葱、上海青、圆白菜、韭菜、南瓜、西葫芦、香葱、大蒜、芹菜、豆角、油菜苗、蒲公英、槐花、茴香苗、辣椒、玉米、甘薯中的一种或几种）、裙带菜、红枣、榴莲、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、杏鲍菇中的一种或几种）、坚果及籽类（花生、芝麻中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、食用植物调和油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用猪油、豆制品（豆腐、豆干、千张、膨化豆制品中的一种或几种）、粉条、食糖（白砂糖、红糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、酱油、食用盐、酱（芝麻酱、黄豆酱、花生酱、蛋黄酱、甜面酱中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、梅干菜中的一种或几种）、糖纳红豆、红豆沙、可可粉、调味料酒、南瓜粉、食品加工用酵母、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、乳粉、炼乳、再制干酪、人造奶油、起酥油、速冻专用油（精炼植物油、饮用水、单，双甘油脂肪酸酯、特丁基对苯二酚、柠檬酸）、植物蛋白肉制品[水、大豆蛋白、植物油（菜籽油、椰子油）、食醋、谷朊粉、大麦麦芽糖粉、

浓缩蔬菜汁（甜菜根、胡萝卜）、辣椒、玉米发酵粉（玉米淀粉、食用盐）、食用盐、食品添加剂（甲基纤维素、维生素 C）、食用香精]、奥尔良复合调味料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料）、藤椒复合调味料（白砂糖、食用盐、淀粉、味精、蒜粉、洋葱粉、食品用香精香料、三聚磷酸钠、香辛料类、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄素）、复合调味料（白砂糖、食用盐、淀粉、味精、蒜粉、洋葱粉、食品用香精香料、三聚磷酸钠、香辛料类、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄素）、蚝油、复合调味料[猪骨提取物（猪骨、食用盐、饮用水）、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精]、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、黑胡椒、白胡椒、姜、辣椒）、食品用香精（葱味儿香精、榴莲味儿香精、鲜奶香精、麻辣小龙虾香精、草莓香精、玉米香精、黄桃香精、蓝莓香精中的一种或几种）}，或不配以馅料，经和面、压面、制馅（或不制馅）、成型、熟制（或不熟制）、速冻、包装而成的非即食食品。

## 2 产品分类

根据馅（或拌）料的原料组成分为四类：

### 2.1 肉类

馅（或拌）料完全由畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

### 2.2 含肉类

馅（或拌）料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

### 2.3 无肉类

馅（或拌）料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

### 2.4 无馅类

以面、米为主要原料，不含馅（或拌）料的产品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 大黄米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。

3.1.8 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 3.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.14 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.15 蔬菜、水果应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.16 速冻蔬菜应符合 GB 19295 的规定。
- 3.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.18 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 3.1.19 鲜禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.20 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.21 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.23 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 3.1.24 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.25 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 3.1.26 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.27 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.29 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.32 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.33 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.34 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.35 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.36 糖纳红豆、红豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.37 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.38 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.39 南瓜粉应符合 QB/T 5027 的规定。

- 3.1.40 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.42 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.43 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.44 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.45 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.46 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.47 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 3.1.48 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.49 速冻专用油应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.50 植物蛋白肉制品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.51 奥尔良复合调味料、藤椒复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.52 面包糠应符合 GB/T 20977 的规定。
- 3.1.53 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.54 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.55 复配增稠剂、复配稳定剂、复配酸度调节剂、复配稳定乳化剂、复配乳化剂、复配改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.56 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.60 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.61  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 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
色 泽	产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查用目测检查色泽,并用刀切开后观察组织状态,然后将试样按照包装上标明的食用方法进行复热或成熟,分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、杂质情况
组织状态	产品应有的状态	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
	肉类	含肉类	无肉类	无馅料	
水分/(g/100g) ≤	65	70	65	60	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	6.0	2.5	-	-	GB 5009.5
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4			0.18	GB 5009.12
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	0.25				GB 5009.22
<sup>b</sup> 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25				GB 5009.227
<sup>c</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg) ≤	5.0				GB 5009.256
<sup>c</sup> β-胡萝卜素/(g/kg) ≤	1.0				GB 5009.83
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a 该项指标适用于以玉米粉为主要原料的速冻(馅)饼。					
b 该项指标适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料,或经由油脂调制的速冻(馅)饼。					
c 适用于添加相应食品添加剂的产品。					

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4	适用于熟制品
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10	
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行						

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定及JJF 1070的要求。

### 3.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.7 标识

产品标识应符合GB 7718、GB 28050及GB 19295的要求。

### 3.8 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在2℃以内。

### 3.9 其他

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，兽药残留应符合GB 31650的规定。

## 4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米（磨粉或不磨粉）、小米（磨粉或不磨粉）、玉米粉、杂粮（大黄米、高粱、绿豆、红小豆、黑米粉、荞麦粉、高粱粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，或同时配以辅料[饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、食用植物调和油、芝麻油、菜籽油、橄榄油）、食用猪油、面包糠（小麦粉、食用盐、酵母）、食品添加剂：羟丙基二淀粉磷酸酯、复配增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、改性大豆磷脂、六偏磷酸钠）、复配稳定剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖）、复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸、食用盐）、复配膨松剂（碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（乳酸脂肪酸甘油酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、大豆油）、复配稳定乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、食用盐、食用玉米淀粉）、复配乳化剂（甘油、大豆油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配改良剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、碳酸氢钠、碳酸钠、辣椒红、高粱红、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精（葱味儿香精、榴莲味儿香精、鲜奶香精、麻辣小龙虾香精、草莓香精、玉米香精、黄桃香精、蓝莓香精中的一种或几种）中的一种或几种]，配以馅料[饮用水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱿鱼、可食用虾、可食用鱼、鱼糜中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（芥菜、白萝卜、胡萝卜、洋葱、大葱、上海青、圆白菜、韭菜、南瓜、西葫芦、香葱、大蒜、芹菜、豆角、油菜苗、蒲公英、槐花、茴香苗、辣椒、玉米、甘薯中的一种或几种）、裙带菜、红枣、榴莲、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、杏鲍菇中的一种或几种）、坚果及籽类（花生、芝麻中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、食用植物调和油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用猪油、豆制品（豆腐、豆干、千张、膨化豆制品中的一种或几种）、粉条、食糖（白砂糖、红糖中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、酱油、食用盐、酱（芝麻酱、黄豆酱、花生酱、蛋黄酱、甜面酱中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、梅干菜中的一种或几种）、糖纳红豆、红豆沙、可可粉、调味料酒、南瓜粉、食品加工用酵母、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、乳粉、炼乳、再制干酪、人造奶油、起酥油、速冻专用油（精炼植物油、饮用水、单，双甘油脂肪酸酯、特丁基对苯二酚、柠檬酸）、植物蛋白肉制品[水、大豆蛋白、植物油（菜籽油、椰子油）、食醋、谷朊粉、大麦麦芽糖粉、浓缩蔬菜汁（甜菜根、胡萝卜）、辣椒、玉米发酵粉（玉米淀粉、食用盐）、食用盐、食品添加剂（甲基纤维素、维生素C）、食用香精]、奥尔良复合调味料（白砂糖、食用盐、辣椒粉、

味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料)、藤椒复合调味料(白砂糖、食用盐、淀粉、味精、蒜粉、洋葱粉、食品用香精香料、三聚磷酸钠、香辛料类、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄素)、复合调味料(白砂糖、食用盐、淀粉、味精、蒜粉、洋葱粉、食品用香精香料、三聚磷酸钠、香辛料类、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄素)、蚝油、复合调味料[猪骨提取物(猪骨、食用盐、饮用水)、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精]、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、黑胡椒、白胡椒、姜、辣椒)、食品用香精(葱味儿香精、榴莲味儿香精、鲜奶香精、麻辣小龙虾香精、草莓香精、玉米香精、黄桃香精、蓝莓香精中的一种或几种)},或不配以馅料,经和面、压面、制馅(或不制馅)、成型、熟制(或不熟制)、速冻、包装而成的非即食食品。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。

新乡富元食品有限公司

QB