



411754S-2022



河南麦客多食品有限公司企业标准

Q/HMKD 0001S-2022

糕点

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

河南麦客多食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南麦客多食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南麦客多食品有限公司。

本标准主要起草人：王桂香、武曼曼。

H N

Q B

糕点

1 范围

本标准规定了糕点的分类、术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉、植物油（大豆油）、白砂糖为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、结晶海藻糖、全脂乳粉、可可粉、代可可脂、南瓜粉、紫薯粉、肉松、椰蓉、葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖浆、甘油、饮用水、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、山梨酸钾中的几种）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、芒果香精、乳酸菌香精、麦香香精、红豆香精、酸奶香精、奶酪香精、南瓜香精、玉米香精、红枣香精、芝麻油香精、甜橙香精一种或几种）中的几种，经搅拌、打发、注浆、烘烤或水蒸、冷却、切片工艺后而制成的蛋糕坯。在烤制或水蒸，前或后在蛋糕坯表面或内部添加发酵稀奶油、沙拉酱（草莓沙拉酱、芒果沙拉酱、蜂蜜牛奶沙拉酱、奶油味沙拉酱、耐烤乳酸菌味沙拉酱、裱花芝士味沙拉酱、牛奶味沙拉酱、榛子味沙拉酱、无蔗糖黑米酱、咸豆乳味沙拉酱、耐烤黑芝麻味沙拉酱、耐烤芝士味沙拉酱、芝士味沙拉酱、原味沙拉酱、奶酪沙拉酱、巧克力可士达沙拉酱中的一种或几种）中的一种或几种，制成的装饰精巧、图案美观的包装而成的糕点。

产品根据原辅料和工艺不同分为：烘烤糕点、蒸煮糕点、夹心(或注心)糕点。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 烘烤糕点

以鸡蛋、小麦粉、植物油（大豆油）、白砂糖为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、结晶海藻糖、全脂乳粉、可可粉、代可可脂、南瓜粉、紫薯粉、肉松、椰蓉、葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖浆、甘油、饮用水、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、山梨酸钾中的中的几种）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、芒果香精、乳酸菌香精、麦香香精、红豆香精、酸奶香精、奶酪香精、南瓜香精、玉米香精、红枣香精、芝麻油香精、甜橙香精一种或几种）中的几种，经搅拌、打发、注浆、烘烤、冷却、切片工艺后而制成的蛋糕坯。在烤制前在蛋糕坯表面或内部添加发酵稀奶油、沙拉酱（奶油味沙拉酱、耐烤乳酸菌味沙拉酱、裱花芝士味沙拉酱、牛奶味沙拉酱、咸豆乳味沙拉酱、耐烤黑芝麻味沙拉酱、芝士味沙拉酱、原味沙拉酱、奶酪沙拉酱、巧克力可士达沙拉酱中的一种或几种）中的一种或几种，而成的烘烤糕点。

2.2 蒸煮糕点

以鸡蛋、小麦粉、植物油（大豆油）、白砂糖为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、结晶海藻糖、全脂乳粉、可可粉、代可可脂、南瓜粉、紫薯粉、肉松、椰蓉、葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖浆、甘油、饮用水、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、山梨酸钾中的中的几种）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、芒果香精、乳酸菌香精、麦香香精、红豆香精、酸奶香精、奶酪香精、南瓜香精、玉米香精、红枣香精、芝麻油香精、甜

橙香精一种或几种)，经搅拌、打发、注浆、水蒸、冷却、工艺后而制成的蛋糕坯。在蒸煮前在蛋糕坯表面或内部添加发酵稀奶油、沙拉酱（草莓沙拉酱、芒果沙拉酱、蜂蜜牛奶沙拉酱、奶油味沙拉酱、耐烤乳酸菌味沙拉酱、裱花芝士味沙拉酱、牛奶味沙拉酱、榛子味沙拉酱、无蔗糖黑米酱、咸豆乳味沙拉酱、耐烤黑芝麻味沙拉酱、耐烤芝士味沙拉酱、芝士味沙拉酱、原味沙拉酱、奶酪沙拉酱、巧克力可士达沙拉酱中的一种或几种）中的一种或几种，而成的蒸煮糕点。

2.3 夹心(或注心)糕点

以鸡蛋、小麦粉、植物油（大豆油）、白砂糖为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、结晶海藻糖、全脂乳粉、可可粉、代可可脂、南瓜粉、紫薯粉、肉松、椰蓉、葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖浆、甘油、饮用水、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、山梨酸钾中的中的几种）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、芒果香精、乳酸菌香精、麦香香精、红豆香精、酸奶香精、奶酪香精、南瓜香精、玉米香精、红枣香精、芝麻油香精、甜橙香精一种或几种），经搅拌、打发、注浆、烘烤、冷却、切片工艺后而制成的蛋糕坯。在烤制后在蛋糕坯表面或内部添加发酵稀奶油、沙拉酱（草莓沙拉酱、芒果沙拉酱、蜂蜜牛奶沙拉酱、奶油味沙拉酱、耐烤乳酸菌味沙拉酱、裱花芝士味沙拉酱、牛奶味沙拉酱、榛子味沙拉酱、无蔗糖黑米酱、咸豆乳味沙拉酱、耐烤黑芝麻味沙拉酱、耐烤芝士味沙拉酱、芝士味沙拉酱、原味沙拉酱、奶酪沙拉酱、巧克力可士达沙拉酱中的一种或几种）中的一种或几种，而成的夹心(或注心)糕点。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.7 发酵稀奶油应符合 GB19646 的规定。
- 3.1.8 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.10 代可可脂应符合 GB 9678.2 和 GB/T19343 的规定。
- 3.1.11 南瓜粉应符合 Q/YZY 0002S（附录 A）的规定。
- 3.1.12 紫薯粉应符合 Q/YZY 0002S（附录 A）的规定。
- 3.1.13 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.14 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 3.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 3.1.20 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.21 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.26 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.28 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.29 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.31 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 3.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.35 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 3.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

3.2 感官要求

- 3.2.1 烘烤糕点感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 烘烤糕点感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	外形整齐、底部平整，无霉变、无变形，具有该品种应有形态特征	取本品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目视检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。
色 泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征	
组 织	无不规则大空洞。无糖粒，无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征	
滋味与口感	味纯正、无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

- 3.2.2 蒸煮糕点感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 蒸煮糕点感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有该产品应有的形态特征	取本品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目视检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、
色 泽	具有该品种应有的色泽的特征	
组 织	具有该品种应有的组织特征	
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	

杂质	无肉眼可见外来杂质	杂质；品尝滋味与口感，做出评价。
----	-----------	------------------

3.2.3 夹心（或注心）糕点感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 夹心(或注心) 糕点感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有该产品应有的形态特征	取本品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目视检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。
色 泽	具有该品种应有的色泽的特征	
组 织	具有该品种应有的组织特征	
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	烘烤糕点	蒸煮糕点	夹心(或注心)糕点	
水分, g/100g	≤ 42.0	35.0	-	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 4.0		-	GB 5009.5
总糖, g/100g	≤ 42.0	46.0	-	GB/T 20977
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
pH值	≤ 7.0			GB 5009.237
水分活度, Aw	≤ 0.830			GB 5009.238
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 15.0			GB 5009.256
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）, g/kg	≤ 0.5			GB 5009.121
丙酸钙 ^a （以丙酸计）, g/kg	≤ 2.5			GB 5009.120
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0			GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0			GB 5009.83

注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品；

a仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（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超过1。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 ^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
沙门氏菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ²	GB 4789.10
霉菌 ^d , CFU/g ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 ^d 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品, 以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

备案编号：323523S-2019

备案日期：2019-12-09



Q/YZY

兴化市耶之缘食品有限公司企业标准

Q/YZY 0002S-2019

蔬菜粉系列

2019-11-20 发布

2019-12-19 实施

兴化市耶之缘食品有限公司发布

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》，NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》，NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》的有关规定。

本标准将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定。

本标准由兴化市耶之缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭秀女、王一朋。

本标准于 2019 年 11 月 20 日发布。

蔬菜粉系列

1 范围

本标准规定了蔬菜粉系列的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。
本标准适用于以脱水蔬菜（根菜类、叶菜类、茄果类）为原料，经挑选、干燥或不干燥、粉碎、包装而成，供食品加工用的蔬菜粉系列（以下简称产品）。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
 - GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 - NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
 - NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局（2006）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

根据脱水蔬菜品种不同命名，命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以脱水胡萝卜为原料，加工成粉状的产品命名为胡萝卜粉。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 脱水蔬菜（根菜类）：应符合 NY/T 959 的规定。
- 4.1.2 脱水蔬菜（叶菜类）：应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.3 脱水蔬菜（茄果类）：应符合 NY/T 1393 的规定。

H N

Q B

Q/YZY 0002S—2019

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	呈均匀的粒状，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (限芹菜粉、香菜粉、黄瓜粉、菠菜粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	≤
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤
甲胺磷, mg/kg	≤
敌敌畏, mg/kg	≤
杀螟硫磷, mg/kg	≤
氯菊酯, mg/kg	≤
符合 GB 2763 的规定	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.5 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
 - b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
 - c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
 - d) 食品安全监督部门提出要求时。
- 6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

- 6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。
- 6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。
- 6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

- 7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。
- 7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内附有产品合格证。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

B 保质期

Q/YZY 0002S—2019

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 12 个月。

JSQB

编制说明

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉、植物油（大豆油）、白砂糖为主要原料，添加玉米淀粉、小麦淀粉、结晶海藻糖、全脂乳粉、可可粉、代可可脂、南瓜粉、紫薯粉、肉松、椰蓉、葡萄糖、食用盐、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖浆、甘油、饮用水、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸中的一种或几种）、复配食品添加剂（黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、山梨酸钾中的几种）、脱氢乙酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、芒果香精、乳酸菌香精、麦香香精、红豆香精、酸奶香精、奶酪香精、南瓜香精、玉米香精、红枣香精、芝麻油香精、甜橙香精一种或几种）中的几种，经搅拌、打发、注浆、烘烤或水蒸、冷却、切片工艺后而制成的蛋糕坯。在烤制或水蒸，前或后在蛋糕坯表面或内部添加发酵稀奶油、沙拉酱（草莓沙拉酱、芒果沙拉酱、蜂蜜牛奶沙拉酱、奶油味沙拉酱、耐烤乳酸菌味沙拉酱、裱花芝士味沙拉酱、牛奶味沙拉酱、榛子味沙拉酱、无蔗糖黑米酱、咸豆乳味沙拉酱、耐烤黑芝麻味沙拉酱、耐烤芝士味沙拉酱、芝士味沙拉酱、原味沙拉酱、奶酪沙拉酱、巧克力可士达沙拉酱中的一种或几种）中的一种或几种，制成的装饰精巧、图案美观的包装而成的糕点。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。

河南麦客多食品有限公司

QB