



412263S-2022



河南奥昆食品有限公司企业标准

Q/HAK 0003S-2022

# 热加工糕点

2022-08-16 发布

2022-08-16 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 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、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

# 热加工糕点

## 1 范围

本标准规定了热加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、鸡蛋液、白砂糖、人造奶油、稀奶油、鸡蛋白粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、咸蛋黄、芝麻、起酥油、蛋糕预拌粉（小麦粉、白砂糖、可可粉、乳清粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、固体玉米糖浆、谷朊粉、单，双甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钙、瓜尔胶）、食用植物油（棕榈油、大豆油的一种或几种）、谷朊粉、黄油、果葡糖浆中的一种或几种为原料，配以水、乳粉、可可粉、乳清粉、抹茶粉、巧克力、蜂蜜枣沙、麦芽糊精、水果干制品（蔓越莓果干、葡萄干、芒果干、绿葡萄干、红葡萄干的一种或几种）、大豆油、紫薯馅、红豆馅、雪媚娘团（焙烤食品馅料）【麦芽糖浆、海藻糖、糯米粉、水、淡奶味调味糖浆（麦芽糖浆、加糖炼乳、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、二氧化钛、食用香精）、蛋白粉、植物油、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾）】、红枣片、海藻糖、白酒、炼乳、葡萄糖浆、果酱（外购，配料见附录A）（蓝莓果酱、椰子果酱、柠檬酱的一种或几种）、牛奶、蜂蜜、白兰地、紫薯预拌粉、坚果及其制品（巴旦木片、核桃仁、腰果、榛子、扁桃仁粉中的一种或几种）、干酪、蛋胚专用调味酱【水、白砂糖、精炼植物油、全脂乳粉、低聚麦芽糖、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素）】、麦芽糖、食用盐、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、碳酸钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉）、食品用香精（菠萝味香精、芒果味香精、炼奶味香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、丙二醇、甘油、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、胭脂虫红、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、瓜尔胶、碳酸氢铵、卡拉胶、海藻酸钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、红茶、乙酰化双淀粉己二酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酸钾、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经过配料、混合、成型、熟制、冷却、冷冻、包装工序中的一种或几种制成的产品。

根据配料不同分为：泡芙壳、重油蛋糕、蛋糕胚。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.3 鸡蛋液、鸡蛋白粉应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2和GB 15203的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.7 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.8 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 紫薯预拌粉应符合 Q/BJLSP 0005S（附录B）的规定。
- 2.1.17 坚果及其制品应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 红茶应符合GB/T 24690的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.24 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.26 巧克力应符合GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 水果干制品应符合GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.30 大豆油应符合 GB/T 1535 和GB 2716 的规定。
- 2.1.31 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.36 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 2.1.39 干酪应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.40 蛋胚专用调味酱应符合 Q/MNYL 0004S（附录C）的规定。
- 2.1.41 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.44 紫薯馅、红豆馅、雪媚娘团、蜂蜜枣沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.46  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53 黄原胶 应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯 应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.56 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.57 硬脂酰乳酸钙 应符合GB 1886.179 的规定。
- 2.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯 应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠 应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯 应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.64 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.66 乙酰化双淀粉己二酸酯 应符合GB 29932 的规定。
- 2.1.67 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.68 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.69 山梨糖醇及山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.70 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.71 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60）应符合 GB 25553的规定。
- 2.1.72 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。

2.1.73 硬脂酸钾应符合 GB 31623 的规定。

2.1.74 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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
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, g/100g	≤ 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 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

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;

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌 <sup>b</sup> , 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

柠檬酱：果葡糖浆、柠檬皮、白砂糖、天然香料、柠檬浓缩汁。

椰子果酱：椰浆、果葡糖浆、水、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、亮蓝）、食用香精。

蓝莓果酱：水、蓝莓、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、果胶、刺槐豆胶、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、胭脂红、亮蓝、食用香精。

H N

Q B

## 附录 B



# Q/BJLSP

## 广东省食品安全企业标准

Q/BJLSP 0005 S-2020  
代替 Q/BJLSP 0005 S-2017

### 薯类预拌粉

2020-3-20 发布

2020-4-1 实施

广州贝嘉乐食品有限公司 发布

Q/BJLSP 0005 S-2020

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制定，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准与Q/BJLSP 0005 S-2017相比，主要差异为：

- 范围作了调整；
- 规范性引用文件按国家新发布标准及规定作相应的修改；
- 删除分类和定义；
- 原辅料要求作了调整；
- 感官要求作了调整；
- 检测规则作了调整；
- 附录作了调整；

本标准实施后，Q/BJLSP 0005 S-2017同时废止。

本标准由广州贝嘉乐食品有限公司提出。

本标准由广州贝嘉乐食品有限公司起草。

本标准主要起草人：彭文婕、李嘉仪。

本标准于2017年3月3日首次发布，2020年3月20日第一次修订。

本标准附录A 是标准的规范性附录。

## 薯类预拌粉

### 1 范围

本标准规定了薯类预拌粉的分类和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以紫薯雪花粉或马铃薯雪花粉为原料，添加或不添加紫薯粉、马铃薯粉、小麦粉、谷朊粉、麻薯粉、白砂糖、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、食用香精的一种或多种，经配料、混合而成的薯类预拌粉。该产品适用于焙烤食品，属于非即食产品，马铃薯、红薯（又名甘薯、番薯）指包含所有红薯类的原料，即红薯、紫红薯（紫薯）、白红薯（白薯），或红甘薯、紫甘薯、白甘薯。

### 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。凡是不注明日期的引用文件，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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 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 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/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 21924 谷朊粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- QB/T 1840 工业薯类淀粉
- SB/T 10752 马铃薯雪花全粉
- 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

### 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定；
- 3.1.2 紫薯粉、马铃薯粉应符合 NY/T 959 的规定；
- 3.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定；
- 3.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定；
- 3.1.5 麻薯粉应符合 QB/T 1840 的规定；
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定；
- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定；
- 3.1.8 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定；
- 3.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定；
- 3.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定；
- 3.1.11 紫薯雪花粉应符合附录 A1 的规定；
- 3.1.12 所有原辅料还应符合 GB 2762、GB 2763 及 GB 2763.1 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
色 泽	白色或淡黄色、紫色。
气 味	具该产品应有的气味，无异味。
性 状	粉状、片状，无结块。
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
水分/%	≤15.0
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤0.5
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	0.19(仅限添加紫薯雪花全粉、紫薯粉的产品) 0.4(仅限添加马铃薯雪花全粉、马铃薯粉的产品)

### 3.4 食品添加剂要求

- 3.4.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

### 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求检验

##### 5.1.1 色泽、性状及杂质

将样品直接或倒于洁净的样品杯中，迎光观察其色泽、性状及杂质。

##### 5.1.2 气味

开启包装容器后，嗅其气味。

## 5.2 理化指标检验

### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

### 5.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

### 5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

每批原辅料必须经厂质检部门检验合格方可使用。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量，每批必须检验，其它项目作不定期抽检。

6.2.2 每批产品必须经厂质检部门检验合格，并附产品合格证，方可出厂。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 原辅料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

### 6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 6.5 抽样方法

每批产品随机抽取12包，10包作检验，另2包留样备用。

### 6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.6.2 检验结果不符合本标准，允许从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后仍不符合本标准，则判为不合格品。

6.6.3 交收双方如对产品质量有异议时，可共同抽取该批产品样品，请法定质量监督机构按本标准要求进行检验、仲裁。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签、标志内容应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 2760 中3.4.2 的有关规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品内包装用塑料袋，外包装用瓦楞纸箱，塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，包装材料应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味。

Q/BJLSP 0005 S-2020

### 7.3 运输

运输工具清洁、卫生，具防晒、防雨设施。运输时严禁与不洁或有害品接触，防晒防淋雨，装卸时要轻拿轻放，防止重压。

### 7.4 贮存

本品应贮存在阴凉通风处，地面要有垫板、离地离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，叠放不宜过高，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有污染、有毒、有害物品一起贮存。符合上述贮运条件下产品保质期为一年。

## 附录 A

## (原辅料质量标准)

## A.1 紫薯雪花粉

A.1.1 紫薯雪花粉是以甘薯或马铃薯为原料,经清洗去皮、切丁/切片/切块、蒸煮或不蒸煮、成型、烘干/冷冻/干燥、计量、包装等工艺过程制成的非即食的薯类制品。

A.1.2 紫薯雪花粉应符合附表A1 的要求。

附表 A1 紫薯雪花粉质量标准

项 目	指 标			
	甘薯全粉 (马铃薯全粉)	甘薯泥 (马铃薯泥)	甘薯块	甘薯丁
形态	粉状	泥状	块状	丁状
色泽	具有原料产品特有的均匀色泽			
口味	具有本产品应有的香味和口感,无其它异味			
杂质	无肉眼可见的外来杂质			
水分/(g/100g) ≤	10.0	80.0		15
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5			
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.19			
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或/25ml表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

注: 紫薯雪花粉质量标准出自企业标准 Q/SSD 0001S 《薯类制品》。

## 附录 C

## 山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		吗哪烘焙原料（临沂）有限公司			
注册地址		山东省临沂市经济开发区沈阳路 23 号			
备案企业标准编号		Q/MNYL 0004S-2020	批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
产品标准名称		半固态调味料			
适用的食品类别		12.10.02.04 其他半固体复合调味料	食品原料(成分)及工艺	原辅料：以淀粉糖、水为主要原料，选择性添加植物油、食用盐、白砂糖、浓缩果蔬汁(浆)、坚果酱、果酱、乳粉、干酪、可可粉辅料，添加或不添加食品添加剂羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾、果胶、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸钾、酪蛋白酸钠、食品用香精、β-胡萝卜素、栀子黄、红曲红、胭脂虫红。 生产工艺：原辅料→调配→加热搅拌→加热均质→灌装→包装→检验→入库。	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称	项目指标值	
	1 铅	食品安全国家标准食品中污染物限量	≤1.0 mg/kg	≤0.9 mg/kg	
其他食品安全相关内容	说明 严于国家(地方)标准的项目,企业可报备 1 项或多项(可附页) 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合( )				
企业自我承诺	一、备案表中填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产,企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB 14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB 28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。				
企业备案事项联系方式	联系人	解玉芝			
	联系电话	13969957686			
	电子邮箱	xyz7686@163.com			
	公示情况说明	预备案公示起止日期 2020.01.09 至 2020.01.23,备案内容无异议	企业(盖章):		
			企业负责人签字: 孙夫才	2020 年 2 月 3 日	

注: 1. 此表由企业登录上传, 备案受理部门 7 个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏, 由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的, 该备案自行废止。企业更新标准备案后, 原备案废止。

山东省卫生健康委



## 半固态调味料

### 1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以淀粉糖、水为主要原料，选择性添加植物油、食用盐、白砂糖、浓缩果蔬汁（浆）、坚果酱、果酱、乳粉、干酪、可可粉辅料，添加或不添加食品添加剂羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾、果胶、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸钾、酪蛋白酸钠、食品用香精、β-胡萝卜素、栀子黄、红曲红、胭脂虫红，经调配、加热搅拌、加热均质、包装等工艺加工制成的半固态调味料。

### 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，仅所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/T 317 白砂糖
- 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 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
- 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 1885.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

## Q/MNYL 0004S-2020

- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 22474 果酱
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- Q/XWY 0002S 坚果酱 青岛西微雅食品有限公司
- 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》
- Gochineal Extract(CI Natural Red 4, CI(1975)No. 75470; INS No. 120)

## 3 分类

根据食用方式不同分为：即食类半固态调味料和非即食类半固态调味料。

## 4 技术要求

## 4.1 原辅料

## 4.1.1 淀粉糖

应符合GB 15023的规定。

## 4.1.2 植物油

应符合GB 2716的规定。

## 4.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

## 4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

## 4.1.5 浓缩果汁(浆)

应符合GB 17325的规定。

## 4.1.6 坚果酱

应符合Q/XWY 0002S的规定。

Q/MNYL 0004S-2020

- 4.1.7 果酱  
应符合GB/T 22474的规定。
- 4.1.8 乳粉  
应符合GB 19644的规定。
- 4.1.9 干酪  
应符合GB 5420的规定。
- 4.1.10 可可粉  
应符合GB/T 20706的规定。
- 4.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯  
应符合GB 29931的规定。
- 4.1.12 柠檬酸  
应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.13 乳酸  
应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.14 山梨酸钾  
应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.15 果胶  
应符合GB 25533的规定。
- 4.1.16 DL-苹果酸  
应符合GB 25544的规定。
- 4.1.17 黄原胶  
应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.18 卡拉胶  
应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.19 柠檬酸钾  
应符合GB 1886.74的规定。
- 4.1.20 酪蛋白酸钠  
应符合GB 1886.212的规定。
- 4.1.21 食品用香精  
应符合GB 30616的规定。
- 4.1.22  $\beta$ -胡萝卜素  
应符合GB 8821的规定。
- 4.1.23 栀子黄  
应符合GB 7912的规定。
- 4.1.24 红曲红  
应符合GB 1885.181的规定。
- 4.1.25 胭脂虫红  
应符合Gochineal Extract(CI Natural Red 4, CI(1975)No. 75470; INS No.120)的规定。
- 4.1.26 生产用水  
应符合GB 5749的规定。

Q/MNYL 0004S-2020

#### 4.2 生产工艺

原辅料→调配→加热搅拌→加热均质→灌装→包装→检验→入库。

#### 4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有相应产品应有的色泽
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味, 无异味
组织形态	半固态
杂质	无正常视力可见的外来杂质

#### 4.4 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)	≤ 80.0
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计, KOH) / (mg/g)	≤ 5
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25
氯化钠/ (g/100g)	≤ 28.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.9
<sup>a</sup> 使用酸性配料 (酸度调节剂) 的产品, 此项不适用; 仅适用于配料中添加油脂的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于添加植物油的产品。	

#### 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	5×10 <sup>7</sup>	5×10 <sup>8</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1执行; <sup>b</sup> 仅限于即食类产品。					

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官检验

将被检样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质情况；搅拌样品，嗅其气味，并取少许放入口内，用舌尖涂布满口，鉴别其滋味。

### 7.2 理化检验

#### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 7.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

#### 7.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 7.2.4 氯化钠

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

#### 7.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 7.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 7.3 微生物指标

按表 3 规定的方法检验。

### 7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一批原料生产的包装完好的产品为一批。

### 8.2 抽样

每批以随机抽样方法于仓库中随机抽取 4 件，总量不低于 1kg，作为检验和留样。

### 8.3 检验

#### 8.3.1 出厂检验

##### 8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸价、氯化钠、过氧化值、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。

##### 8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；

## Q/MNYL 0004S-2020

— 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 9 标志、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

#### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装使用食品接触用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。

9.2.2 产品外包装使用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

#### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋、受潮、受冻，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

#### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在 0-20℃ 的成品库中，离地离墙存放，不得露天堆放、日晒、雨淋和靠近热源，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期应符合产品标识明示的期限要求。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、鸡蛋液、白砂糖、人造奶油、稀奶油、鸡蛋白粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、咸蛋黄、芝麻、起酥油、蛋糕预拌粉（小麦粉、白砂糖、可可粉、乳清粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、固体玉米糖浆、谷朊粉、单，双甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钙、瓜尔胶）、食用植物油（棕榈油、大豆油的一种或几种）、谷朊粉、黄油、果葡糖浆中的一种或几种为原料，配以水、乳粉、可可粉、乳清粉、抹茶粉、巧克力、蜂蜜枣沙、麦芽糊精、水果干制品（蔓越莓果干、葡萄干、芒果干、绿葡萄干、红葡萄干的一种或几种）、大豆油、紫薯馅、红豆馅、雪媚娘团（焙烤食品馅料）【麦芽糖浆、海藻糖、糯米粉、水、淡奶味调味糖浆（麦芽糖浆、加糖炼乳、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、二氧化钛、食用香精）、蛋白粉、植物油、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾）】、红枣片、海藻糖、白酒、炼乳、葡萄糖浆、果酱（外购，配料见附录 A）（蓝莓果酱、椰子果酱、柠檬酱的一种或几种）、牛奶、蜂蜜、白兰地、紫薯预拌粉、坚果及其制品（巴旦木片、核桃仁、腰果、榛子、扁桃仁粉中的一种或几种）、干酪、蛋胚专用调味酱【水、白砂糖、精炼植物油、全脂乳粉、低聚麦芽糖、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素）】、麦芽糖、食用盐、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、碳酸钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉）、食品用香精（菠萝味香精、芒果味香精、炼奶味香精中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、丙二醇、甘油、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、胭脂虫红、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、瓜尔胶、碳酸氢铵、卡拉胶、海藻酸钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、红茶、乙酰化双淀粉己二酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酸钾、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经过配料、混合、成型、熟制、冷却、冷冻、包装工序中的一种或几种制成的产品。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，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。