



412340S-2022



海王百草堂药业有限公司企业标准

Q/HBCT 0001S-2022

糕点

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

海王百草堂药业有限公司 发布

前 言

本标准由海王百草堂药业有限公司提出。

本标准由濮阳县市场监督管理局和海王百草堂药业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：谷森、张超。

H N

Q B

糕点

1 范围

本标准规定了糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、炒制粮食【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、苡麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，辅以蜂蜜、鸡蛋（经清洗、打蛋）、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚木糖、低聚果糖、炒制坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、霹雳果、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】果蔬干制品或粉【青梅、海棠果、芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、刺梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、西番莲、石榴、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、椰子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、豌豆、红薯、紫薯、山芋、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、食用菌【双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、木耳、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑、蛹虫草中的一种或几种】、丁香、八角茴香、小茴香、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、香橼、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、纳豆、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、菊粉、白子菜、重瓣红玫瑰、凉粉草、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、针叶樱桃果、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、玛咖粉、木犀科粗壮女贞苦丁茶、人参（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）、玉米须、茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、沙棘叶、天贝、裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮榉木果油、低聚甘露糖、牛蒡根、冬青科苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、壳寡糖、水飞蓟籽油、杜仲雄花、塔格糖、圆苞车前子壳、枇杷叶、五指毛桃、耳叶牛皮消、黑果腺肋花楸果、球状念珠藻（葛仙米）、关山樱花、食用燕窝中的一种或几种，经挑剔、配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、烘烤或不烘烤、包装加工而成的糕点。

根据所用原辅料不同，产品分类为：冷加工糕点、烘烤类糕点。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 炒制粮食应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.3 炒制坚果及籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.11 果蔬干制品或粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 丁香、八角茴香、小茴香、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、香橼、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.14 纳豆应符合卫法监发 2002 年第 308 号公告的规定。
- 2.1.15 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.16 叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.17 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.18 白子菜、重瓣红玫瑰、凉粉草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.19 金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.20 玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.21 雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.22 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.23 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函（2011）428 号的规定。
- 2.1.24 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

- 2.1.25 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.26 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。
- 2.1.27 茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.28 沙棘叶、天贝应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.29 裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楝木果油、低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.30 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.31 冬青科苦丁茶应符合卫计生函 2013 年第 86 号的规定。
- 2.1.32 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.33 小麦苗应符合卫监督函（2013）17 号的规定。
- 2.1.34 壳寡糖、水飞蓟籽油、杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.35 塔格糖、圆苞车前子壳应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.36 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.37 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.38 耳叶牛皮消应符合国卫办食品函（2014）427 号的规定。
- 2.1.39 黑果腺肋花楸果、球状念珠藻（葛仙米）应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.40 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.41 食用燕窝应符合 GH/T 1092 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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败、哈喇等异味	
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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	20[仅适用于添加果蔬干制品或粉（苹果、山楂）的产品]	GB 5009.185
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、炒制粮食【糯米、红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、小麦米（仁）、大麦米（仁）、藜麦米（仁）、莜麦米（仁）、荞麦米（仁）、青稞米（仁）、燕麦米（仁）、高粱米、苦荞、玉米、薏仁米（薏苡仁）、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、大豆中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，辅以蜂蜜、鸡蛋（经清洗、打蛋）、白砂糖、红糖、黑糖、麦芽糖浆、异麦芽酮糖醇、低聚木糖、低聚果糖、炒制坚果及籽类仁【奇亚籽、核桃、腰果、巴旦木、扁桃仁、榛子、南瓜籽、西瓜籽、葵花籽、夏威夷果、碧根果、开心果、松子、霹雳果、杏仁、花生、芝麻、板栗中的一种或几种】果蔬干制品或粉【青梅、海棠果、芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、刺梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、西番莲、石榴、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、椰子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、豌豆、红薯、紫薯、山芋、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、食用菌【双孢蘑菇、香菇、白灵菇、平菇、花菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、银耳、木耳、松茸、姬松茸、鸡油菌、白牛肝菌（美味牛肝菌）、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇（海鲜菇）、杏鲍菇、口蘑、榛蘑、蛹虫草中的一种或几种】、丁香、八角茴香、小茴香、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、香橼、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏籽、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、纳豆、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、菊粉、白子菜、重瓣红玫瑰、凉粉草、金花茶、诺丽果浆、雪莲培养物、针叶樱桃果、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、玛咖粉、木犀科粗壮女贞苦丁茶、人参（人工种植5年及5年以下）、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）、玉米须、茶树花、盐地碱蓬籽油、美藤果油、盐肤木果油、广东虫草子实体、沙棘叶、天贝、裸藻、丹凤牡丹花、长柄扁桃油、光皮楝木果油、低聚甘露糖、牛蒡根、冬青科苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、壳寡糖、水飞蓟籽油、杜仲雄花、塔格糖、圆苞车前子壳、枇杷叶、五指毛桃、耳叶牛皮消、黑果腺肋花楸果、球状念珠藻（葛仙米）、关山樱花、食用燕窝中的一种或几种，经挑剔、配料、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、混合搅拌、成型、烘烤或不烘烤、包装加工而成的糕点。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，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。