



412404S-2022



夏邑县富叶健康食品厂企业标准

Q/XFY 0001S-2022

# 冷加工糕点

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

夏邑县富叶健康食品厂 发布

## 前 言

本标准由夏邑县富叶健康食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘凤英。

H N

Q B

# 冷加工糕点

## 1 范围

本标准规定了冷加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黑芝麻、黑豆、黑米、红豆、燕麦、大麦中的一种或多种为主要原料，添加或不添加花生、核桃仁、黑枣、大枣、大麦若叶青汁粉、山药、薏苡仁、酸枣仁、莲子、荷叶、茯苓、决明子、山楂、芡实、橘皮、杏仁、人参（人工种植、5 年以下）、枸杞、桂圆、干姜、菊花（杭菊）、桂花、南瓜子、耳叶牛皮消、桑椹、黄精、玛咖粉、牡蛎、覆盆子、鸡内金、麦芽、沙棘、莱菔子、佛手中一种或多种，经烘干、炒制、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再添加蜂蜜、白砂糖、麦芽糖醇、鸡蛋、大豆油、花生油、小磨香油、食用盐中的一种或多种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装加工而成的冷加工糕点。

根据原料不同分为不同产品：黑芝麻糕、黑芝麻桑椹糕、红豆薏米糕、大枣板栗黑芝麻糕、黑芝麻黄精糕、黑芝麻酸枣仁糕、花生大枣红豆桂圆糕、荷叶山楂大麦糕、荷叶茯苓燕麦糕、人参八宝糕、山药陈皮鸡内金黑芝麻糕、红豆芡实糕。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 人参（人工种植、5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 桑椹、黄精、菊花、黑枣、山药、干姜、酸枣仁、荷叶、茯苓、决明子、山楂、桂圆、莲子、大枣、薏苡仁、芡实、橘皮、杏仁、枸杞、牡蛎、覆盆子、鸡内金、麦芽、沙棘、莱菔子、佛手应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 红豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 耳叶牛皮消应符合 DBS32/ 009 的规定。

2.1.14 大麦若叶清汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15 南瓜子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 桂花应清洁、卫生,无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.21 大豆油、花生油、小磨香油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	取适量试样,置一白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物。嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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	≤ 20.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>c</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
a 项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; b 适用于添加山楂的产品; c 仅适用于添加牡蛎的产品。		

## 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
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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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、黑豆、黑米、红豆、燕麦、大麦中的一种或多种为主要原料，添加或不添加花生、核桃仁、黑枣、大枣、大麦若叶青汁粉、山药、薏苡仁、酸枣仁、莲子、荷叶、茯苓、决明子、山楂、芡实、橘皮、杏仁、人参（人工种植、5 年以下）、枸杞、桂圆、干姜、菊花（杭菊）、桂花、南瓜子、耳叶牛皮消、桑椹、黄精、玛咖粉、牡蛎、覆盆子、鸡内金、麦芽、沙棘、莱菔子、佛手中一种或多种，经烘干、炒制、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，再添加蜂蜜、白砂糖、麦芽糖醇、鸡蛋、大豆油、花生油、小磨香油、食用盐中的一种或多种（熬制或不熬制），经混合、成型、包装加工而成的冷加工糕点。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》的有关规定制定本企业标准，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。

夏邑县富叶健康食品厂