



413192S-2023



尉氏县澳味斯食品有限公司企业标准

Q/WAS 0002S-2023

烘焙调理奶油

2023-10-08 发布

2023-10-08 实施

尉氏县澳味斯食品有限公司 发布

前 言

本标准由尉氏县澳味斯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张绍银。

本标准自实施之日起代替 Q/WAS 0002S-2021。

H N
Q B

焙烤调理奶油

1 范围

本标准规定了焙烤调理奶油的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以棕榈油、黄油中的一种或全部为原料，加入生活饮用水、乳粉、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液中的一种或几种），添加或不添加人造奶油、乳脂、白砂糖、纯牛奶、脱脂牛奶、椰子油、稀奶油、淡奶油、食用盐、乳清粉、乳糖、黑芝麻酱、燕麦粉、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、椰子粉、芒果粉、抹茶粉、香蕉粉、草莓粉、可可粉、咖啡粉、黑芝麻粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、桂花粉、紫薯粉、香芋粉、板栗粉、糯米粉、厚牛乳、芝士片、芝士粉、巧克力酱、巧克力粉、椰子汁、麦芽糊精、食用玉米淀粉、鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、干酪、食品添加剂[赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、碳酸钙、柠檬酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、结冷胶、瓜尔胶、海藻酸钠、纽甜、阿斯巴甜、罗汉果甜苷、β-胡萝卜素、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（奶油香精、牛油香精、稀奶油香精、黄油香精、可可味香精、桂花味香精、香芋味香精、紫薯味香精、抹茶味香精、咖啡味香精、乳酪味香精、芒果味香精、香蕉味香精、西柚味香精、橙味香精、草莓味香精、椰子味香精、苹果味香精、桃味香精、荔枝味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、玫瑰味香精、桂花味香精、香芋味香精、紫薯味香精、蜂蜜味香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）]，经过调配、乳化、杀菌、均质、冷却、灌装、冷冻、包装制成的非即食焙烤调理奶油。

根据所用原辅料不同分为原味焙烤调理奶油、风味焙烤调理奶油。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.6 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 乳脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.10 脱脂牛奶应符合 GB 25190 和 GB 25191 的规定。
- 2.1.11 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。

- 2.1.12 稀奶油、淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.16 黑芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.17 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.20 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.21 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.22 芒果粉、香蕉粉、草莓粉、黑芝麻粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 糯米粉、紫薯粉、香芋粉、板栗粉应符合 GB/T 29602 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.25 桂花粉应符合干净、无污染，并符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合 GB/T 34778 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 咖啡粉应符合 NY/T 289 和 GB/T 18007 的规定。
- 2.1.29 厚牛乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.30 芝士片、芝士粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.31 巧克力酱、巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.32 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.37 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.38 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.39 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.40 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.41 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.42 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)应符合 GB 13481 的规定。

- 2.1.45 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.49 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.50 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.51 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.52 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.53 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.415 的规定。
- 2.1.57 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.58 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.61 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.62 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.63 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.64 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.67D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 食品用香精应符合 GB 30616 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	解冻后呈均匀、细腻的液态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色泽	乳白色至淡黄色	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味，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	≤ 68	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 2	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≥ 10	GB 5009.6
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.247
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
注: 1、总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、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 (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 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。

2.5 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 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、脂肪、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以棕榈油、黄油中的一种或全部为原料，加入生活饮用水、乳粉、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液中的一种或几种），添加或不添加人造奶油、乳脂、白砂糖、纯牛奶、脱脂牛奶、椰子油、稀奶油、淡奶油、食用盐、乳清粉、乳糖、黑芝麻酱、燕麦粉、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、椰子粉、芒果粉、抹茶粉、香蕉粉、草莓粉、可可粉、咖啡粉、黑芝麻粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、桂花粉、紫薯粉、香芋粉、板栗粉、糯米粉、厚牛乳、芝士片、芝士粉、巧克力酱、巧克力粉、椰子汁、麦芽糊精、食用玉米淀粉、鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、干酪、食品添加剂[赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、碳酸钙、柠檬酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、结冷胶、瓜尔胶、海藻酸钠、纽甜、阿斯巴甜、罗汉果甜苷、 β -胡萝卜素、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（奶油香精、牛油香精、稀奶油香精、黄油香精、可可味香精、桂花味香精、香芋味香精、紫薯味香精、抹茶味香精、咖啡味香精、乳酪味香精、芒果味香精、香蕉味香精、西柚味香精、橙味香精、草莓味香精、椰子味香精、苹果味香精、桃味香精、荔枝味香精、百香果味香精、茉莉花味香精、玫瑰味香精、桂花味香精、香芋味香精、紫薯味香精、蜂蜜味香精、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精中的一种或几种）]，经过调配、乳化、杀菌、均质、冷却、灌装、冷冻、包装制成的非即食焙烤调理奶油。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的依据。

本标准在 GB 2760 中产品类别为 02.03 【02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品】。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

尉氏县澳味斯食品有限公司