



413993S-2023



黛汀（新乡）食品有限公司企业标准

Q/DTS 0003S-2023

冷加工糕点

2023-12-21 发布

2023-12-21 实施

黛汀（新乡）食品有限公司 发布

前 言

本标准由黛汀（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈旺。

本标准自发布实施日起替代 Q/DTS0003S-2021（备案号：412630S-2021）

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。

本标准适用于以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、黄油、白砂糖、红糖、芝士、乳粉、鸡蛋、鸡蛋黄、鸡蛋清中的几种为原料，添加食用盐、大豆蛋白粉、生活饮用水、牛奶、大豆油、橄榄油、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、食用玉米淀粉）、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、可可脂、可可粉、杏仁粉、肉桂粉、核桃仁、巴旦木、蔓越莓干、松子仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、夏威夷果、开心果、葵花籽仁、提子干、葡萄干、柚子汁（柚子经清洗、榨汁）、柠檬汁（柠檬经清洗、榨汁）、红茶、绿茶、咖啡、朗姆酒、辣椒粉、孜然粉、调味料酒、胡椒粉中的几种，经调粉、成型、烘烤，添加【黄油、稀奶油、奶油、巧克力（加热融化或不加热）、白砂糖、沙拉酱、鸡肉松、牛奶中的几种，经加热融化或不加热融化】，再经涂抹、成型、包装而成的冷加工糕点。

根据所使用原料和辅料的不同，分为冷加工糕点（浮云卷）、冷加工糕点（肉松小贝）、马卡龙（冷加工糕点）、冷加工糕点（拿破仑酥）、巧克力星球（冷加工糕点）、千层蛋糕（冷加工糕点）、巴斯克蛋糕（冷加工糕点）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉、高筋粉、低筋粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋、蛋黄、蛋清应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 黄油、稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 5461 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.16 肉桂粉、辣椒粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 泡打粉、复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 杏仁粉、核桃仁、巴旦木、松子仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、夏威夷果、开心果、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 蔓越莓干、提子干、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.21 柚子应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.22 红茶应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 2.1.23 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.24 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.25 朗姆酒应符合 QB/T 5333 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.28 朗姆酒应符合 QB/T 5333 的规定。
- 2.1.29 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.30 鸡肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.31 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的形状	将样品置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
干燥失重, g/100g	≤ 42.0	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	≤ 0.45	GB 5009.12
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), mg/kg	≤ 15.0	GB 5009.256

*该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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、黄油、白砂糖、红糖、芝士、乳粉、鸡蛋、鸡蛋黄、鸡蛋清中的几种为原料，添加食用盐、大豆蛋白粉、生活饮用水、牛奶、大豆油、橄榄油、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（磷酸二氢钙、酒石酸氢钾、食用玉米淀粉）、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、可可脂、可可粉、杏仁粉、肉桂粉、核桃仁、巴旦木、蔓越莓干、松子仁、榛子仁、花生仁、南瓜子仁、夏威夷果、开心果、葵花籽仁、提子干、葡萄干、柚子汁（柚子经清洗、榨汁）、柠檬汁（柠檬经清洗、榨汁）、红茶、绿茶、咖啡、朗姆酒、辣椒粉、孜然粉、调味料酒、胡椒粉中的几种，经调粉、成型、烘烤，添加【黄油、稀奶油、奶油、巧克力（加热融化或不加热）、白砂糖、沙拉酱、鸡肉松、牛奶中的几种，经加热融化或不加热融化】，再经涂抹、成型、包装而成的冷加工糕点。

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。

黛汀（新乡）食品有限公司

QB