



410605S-2023



河南省天亿源食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2023

冷冻饼坯

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

河南省天亿源食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省天亿源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡封蕊、康鹏伟。

H N

Q B

冷冻饼坯

1 范围

本标准规定了冷冻饼坯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加脱皮绿豆、白砂糖、黄油、食用盐、棕榈油、起酥油、板栗（经清洗、去壳、磨粉）、食用酵母、全脂奶粉、酸奶可丝达酱（生活饮用水、白砂糖、植物油、全脂乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖醇液、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、柠檬酸、食用香精、山梨酸钾、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、食用盐）、榴莲酱、人造奶油【食用植物油、维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯、食用牛油、奶油、乳粉、水、食品添加剂（单双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨酸钾、β-胡萝卜素、食用香精）】中的几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、包馅或不包馅、成型、冷冻、包装加工而成的用于制作糕点的非即食冷冻饼坯。

根据所使用原料和辅料的不同，分为酸奶大麻花饼坯、榴莲大麻花饼坯、板栗饼坯、绿豆饼坯、老婆饼坯。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.8 酸奶可丝达酱应符合 Q/FZG 0004 的规定，见附录 A。

2.1.9 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.10 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.12 脱皮绿豆应清洁、卫生、无霉变、无异味、无肉眼可见杂质，并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.13 榴莲酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.14 板栗应符合 GH/T 1029 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	具有该品种应有的形态，不变形， 不破损，表面不结霜	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 65.0	GB 5009.3
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：322292S-2021

备案日期：2021-09-17



Q/FZG

不二制油（张家港）有限公司企业标准

Q/FZG 0004S-2021

代替 Q/FZG 0004S-2021

焙烤食品馅料系列

2021-08-25 发布

2021-09-18 实施

不二制油（张家港）有限公司发布

前 言

本标准代替Q/FZG 0004S-2021《焙烤食品馅料系列》，与Q/FZG 0004S-2021《焙烤食品馅料系列》比较有以下不同：

- 增加了原料（芝士调味粉、姜黄）及其要求。
- 更新磷酸三钠、磷酸氢二钠执行标准。

本标准主要参考GB/T 21270-2007《食品馅料》中烘焙食品用馅料和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定。本标准中铅含量小于等于0.4mg/kg严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中焙烤食品的限量0.5mg/kg的规定。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编制。

本标准起草单位：不二制油（张家港）有限公司。

本标准主要起草人：李英、顾雄跃。

本标准于2010年10月首次发布，2013年10月第一次修订，2014年10月第二次修订，2017年08月第三次修订，2020年05月第四次修订，2020年10月第五次修订，2021年03月第六次修订，2021年06月第七次修订，2021年08月第八次修订。

焙烤食品馅料系列

1 范围

本标准规定了焙烤食品馅料系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以第3章所列原辅料及工艺加工制成的的焙烤食品馅料系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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/T 1532 花生
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- 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 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.85 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压羧基化法）
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- 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 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- 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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 1886.338 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
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 β -胡萝卜素
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 19883 果冻
- GB/T 20705 可可液块及可可饼块
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 21732 含乳饮料
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 25533 食品安全果胶标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 26406 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 29928 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- 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 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
 GB 29988 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钾(褐藻酸钾)
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 30885 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
 GB 31636 食品安全国家标准 花粉
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 34778 抹茶
 GB/T 35885 红糖
 LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉
 LS/T 3302 方便杂粮粉
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
 NY/T 1510 绿色食品 麦类制品
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 SN/T 2360.9 进出口食品添加剂检验规程 第9部分：着色剂
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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
 关于批准ε-聚赖氨酸等4种食品添加剂新品种等的公告(国家卫计委2014年第5号)

3 分类及命名

3.1 可丝达馅料

3.1.1 以食用植物油、乳粉、生活饮用水为主要原料，配以白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、红糖、椰浆粉、草莓粉、可可液块、咖啡粉、风味糖浆、大豆蛋白粉(脱脂大豆粉)、食用葡萄糖、芒果泥、咸蛋黄粉、加糖蛋黄液、食用玉米淀粉、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、紫薯粉、芋头粉、干酪、再制干酪、抹茶粉、炼乳、奶油、果葡糖浆、低聚麦芽糖、海藻糖、食用盐、麦芽糊精、抗性糊精、蛋制品、花生、果仁、含乳饮料、发酵乳、冲调谷物制品、麦类制品、巴氏杀菌乳、灭菌乳、豆奶和豆奶饮料、葡萄糖浆、风味糖浆、蜂蜜、坚果与籽类食品、食品馅料、辣椒粉、大豆肽粉、花粉、果蔬粉、杂粮粉、果酱、果泥、果冻、蔬菜脆片、水果粒中的一种或几种，选择性添加增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、结冷胶、卡拉胶、槐豆胶、黄原胶、琼脂、果胶、微晶纤维素、氯化钾、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻酸钾、明胶)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钾、乳酸、冰乙酸)、乳化剂(单，双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷脂)、甜味剂(麦芽糖醇液、山梨糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇)、防腐剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸)、水分保持剂(乳酸钠、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠)、着色剂(β-胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、栀子蓝、天然胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、姜黄)、稳定剂(碳酸钙、羧甲基纤维素钠)、其他添加剂(酪蛋白酸钠)、食品用香精中的一种或几种，经或不经过乳酸菌发酵，经高压均质，加热糊化杀菌制成。

Q/FZG 0004S—2021

3.1.2 命名规则：根据产品配料及工艺不同进行命名，命名规则为：“可丝达馅料”+“-型号”+“（产品工艺类型）”，型号以阿拉伯数字1、2、3……表示。例如：以生活饮用水、食用植物油、全脂乳粉为主要原料，配以白砂糖、低聚麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、槐豆胶、食品用香精、山梨酸钾、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素），且产品工艺类型为非发酵型，则产品命名为“可丝达馅料-1（非发酵型）”。

3.2 糕点酱馅料

3.2.1 以食用植物油、乳粉、生活饮用水、糯米粉为主要原料，配以白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、红糖、椰浆粉、草莓粉、可可液块、咖啡粉、风味糖浆、大豆蛋白粉（脱脂大豆粉）、食用葡萄糖、芒果泥、咸蛋黄粉、加糖蛋黄液、食用玉米淀粉、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、紫薯粉、芋头粉、干酪、再制干酪、抹茶粉、炼乳、奶油、果葡糖浆、低聚麦芽糖、海藻糖、食用盐、麦芽糊精、抗性糊精、蛋制品、花生、果仁、含乳饮料、发酵乳、冲调谷物制品、麦类制品、巴氏杀菌乳、灭菌乳、豆奶和豆奶饮料、葡萄糖浆、风味糖浆、蜂蜜、坚果与籽类食品、食品馅料、辣椒粉、大豆肽粉、花粉、果蔬粉、杂粮粉、果酱、果泥、果冻、蔬菜脆片、水果粒中的一种或几种，选择性添加增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、结冷胶、卡拉胶、槐豆胶、黄原胶、琼脂、果胶、微晶纤维素、氯化钾、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻酸钾、明胶）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钾、乳酸、冰乙酸）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷脂）、甜味剂（麦芽糖醇液、山梨糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇）、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸）、水分保持剂（乳酸钠、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）、着色剂（ β -胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、栀子蓝、天然胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、姜黄）、稳定剂（碳酸钙、羧甲基纤维素钠）、其他添加剂（酪蛋白酸钠）、食品用香精中的一种或几种，经加热糊化杀菌制成。

3.2.2 命名规则：根据产品配料不同进行命名，命名规则为：“糕点酱馅料”+“-型号”，型号以阿拉伯数字1、2、3……表示。例如：以食用植物油、白砂糖、生活饮用水、糯米粉为主要原料，配以炼乳、乳清粉、乳清蛋白粉、鸡蛋蛋白粉、食品添加剂（山梨糖醇液、甘油、微晶纤维素、黄原胶、食品用香精、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素），则产品命名为“糕点酱馅料-1”。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 食用植物油应符合GB 2716中食用植物油的规定。
- 4.1.2 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 4.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 4.1.6 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 4.1.7 椰浆粉应符合GB 7101的规定。
- 4.1.8 可可液块应符合GB/T 20705的规定。
- 4.1.9 大豆蛋白粉（脱脂大豆粉）应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.10 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 4.1.11 芒果泥应符合GB 17325的规定。
- 4.1.12 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 4.1.13 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 4.1.14 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 4.1.15 紫薯粉、芋头粉应符合NY/T 959的规定。

- 4.1.16 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 4.1.17 奶油应符合GB 19646的规定。
- 4.1.18 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 4.1.19 低聚麦芽糖应符合GB 15203的规定。
- 4.1.20 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 4.1.21 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.22 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 4.1.23 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 4.1.24 蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 4.1.25 果仁应符合GB 19300的规定。
- 4.1.26 含乳饮料应符合GB/T 21732的规定。
- 4.1.27 发酵乳应符合GB 19302的规定。
- 4.1.28 冲调谷物制品应符合GB 19640的规定。
- 4.1.29 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
- 4.1.30 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 4.1.31 豆奶和豆奶饮料应符合GB/T 30885的规定。
- 4.1.32 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定。
- 4.1.33 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 4.1.34 坚果与籽类食品应符合GB 19300的规定。
- 4.1.35 食品馅料应符合GB/T 21270的规定。
- 4.1.36 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 4.1.37 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 4.1.38 花粉应符合GB 31636的规定。
- 4.1.39 果蔬粉应符合NY/T 1884或NY/T 960的规定。
- 4.1.40 杂粮粉应符合LS/T 3302的规定。
- 4.1.41 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 4.1.42 果泥应符合GB 17325的规定。
- 4.1.43 果冻应符合GB/T 19883的规定。
- 4.1.44 蔬菜脆片应符合GB/T 23787的规定。
- 4.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 4.1.46 磷酸酯双淀粉应符合GB29926的规定。
- 4.1.47 羟丙基淀粉应符合GB29930的规定。
- 4.1.48 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 4.1.49 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.50 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 4.1.51 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.52 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 4.1.53 果胶应符合GB 25533的规定。
- 4.1.54 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 4.1.55 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 4.1.56 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 4.1.57 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 4.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 4.1.59 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

- 4.1.60 海藻酸钾应符合GB 29988的规定。
- 4.1.61 明胶应符合GB 6783的规定。
- 4.1.62 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.63 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.64 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 4.1.65 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.66 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 4.1.67 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 4.1.68 麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 4.1.69 山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 4.1.70 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 4.1.71 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 4.1.72 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.73 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 4.1.74 ϵ -聚赖氨酸应符合国家卫计委2014年第五号公告。
- 4.1.75 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 4.1.76 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合GB 1886.10的规定。
- 4.1.77 冰乙酸(低压羰基化法)应符合GB 1886.85的规定。
- 4.1.78 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 4.1.79 六偏磷酸钠应符合GB1886.4的规定。
- 4.1.80 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 4.1.81 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 4.1.82 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 4.1.83 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 4.1.84 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 4.1.85 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.86 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。
- 4.1.87 再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 4.1.88 干酪应符合GB 5420的规定。
- 4.1.89 抗性糊精应符合附录A的规定。
- 4.1.90 牛奶蛋白应符合附录B的规定。
- 4.1.91 草莓粉应符合附录C的规定。
- 4.1.92 咖啡粉应符合附录D的规定。
- 4.1.93 风味糖浆应符合附录E的规定。
- 4.1.94 咸蛋黄粉、加糖蛋黄液应符合附录F的规定。
- 4.1.95 水果粒应颗粒均匀、洁净、干燥、无污染、无霉变、无虫蛀、无异味, 并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.96 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.97 甘油应符合GB 29950的规定。
- 4.1.98 胭脂虫红应符合SN/T 2360.9的规定。
- 4.1.99 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 4.1.100 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 4.1.101 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 4.1.102 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

- 4.1.103 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
 4.1.104 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
 4.1.105 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
 4.1.106 麦类制品应符合NY/T 1510的规定。
 4.1.107 芝士调味粉应符合GB 31644的规定。
 4.1.108 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1中的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
状态	组织细腻、油润，无霉变、无生虫
色泽	具有产品应有的正常色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，口感好、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2中的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	可丝达馅料		糕点酱馅料
	发酵型	非发酵型	
干燥失重/(g/100g)	40~80	≤80	≤40
总糖/(g/100g) ≤	25	32	32
脂肪/(g/100g) ≤	35	60	80
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	4		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.2		
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4		
展青霉素 ^a /(μg/kg) ≤	50		
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0		

^a仅限添加苹果粒或山楂粒的产品。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3中的规定。

按 GB 5009.185 执行。

5.10 黄曲霉毒素 B₁ 检验

按 GB 5009.22 执行。

5.11 菌落总数检验

按 GB 4789.2 执行。

5.12 大肠菌群检验

按 GB 4789.3 平板计数法执行。

5.13 霉菌检验

按 GB 4789.15 执行。

5.14 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 执行。

5.15 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 第二法执行。

5.16 净含量检验

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批规则

以同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

6.2 抽样方法

在每批前、中、后随机抽样，抽样量不少于 6 个最小销售包装（总量不少于 1000g）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

6.3 型式检验

在有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原材料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产时，每年两次；
- c) 停产三个月以上，再次恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出检验要求时。

注：型式检验项目应根据相应的产品分类进行对应项目的检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品应由质量检验部门经检验合格后方可出厂，并附产品合格证明。

6.4.2 出厂检验项目为：感官指标、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.5 判定规则

Q/FZG 0004S—2021

检验项目中，微生物指标不合格不得复检，其余指标如有不合格项，可加倍量抽样，对不合格项目复检，复检结果若仍不合格，则判该产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7.3 运输

运输时应防止挤压、曝晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。装卸时轻搬轻放。

7.4 贮存

应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

附录 A
(规范性附录)
抗性糊精质量标准

本标准中使用的抗性糊精是食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。抗性糊精应符合以下质量标准。

A.1 感官指标

感官指标应符合表 A.1 规定。

表 A.1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	\geq 82
水分, g/100g	\leq 6
灰分, g/100g	\leq 0.5
pH, (10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂), mg/kg	\leq 30
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4

附录 A
(规范性附录)
抗性糊精质量标准

本标准中使用的抗性糊精是食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。抗性糊精应符合以下质量标准。

A.1 感官指标

感官指标应符合表 A.1 规定。

表 A.1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	\geq 82
水分, g/100g	\leq 6
灰分, g/100g	\leq 0.5
pH, (10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂), mg/kg	\leq 30
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4

附录 A
(规范性附录)
抗性糊精质量标准

本标准中使用的抗性糊精是食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。抗性糊精应符合以下质量标准。

A.1 感官指标

感官指标应符合表 A.1 规定。

表 A.1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	≥ 82
水分, g/100g	≤ 6
灰分, g/100g	≤ 0.5
pH, (10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂), mg/kg	≤ 30
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4

附录 D
(规范性附录)
咖啡粉质量标准

本标准中使用的咖啡粉是以咖啡豆为原料经过烘烤、水提取、干燥工艺制成，应符合以下质量标准。

D.1 感官指标

咖啡粉的感官指标应符合表 D.1 规定。

表 D.1

项 目	指 标
外观	颗粒状或粉末状
色泽	浅棕色或深棕色
气味	咖啡芳香
滋味	典型的咖啡滋味

D.2 理化指标

咖啡粉的理化指标应符合表 D.2 规定。

表 D.2

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
咖啡因, %	≥ 2.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0

D.3 卫生指标

咖啡粉的卫生指标应符合表 D.3 规定。

表 D.3

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 1000
霉菌和酵母菌, cfu/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌)	不得检出

附录 D
(规范性附录)
咖啡粉质量标准

本标准中使用的咖啡粉是以咖啡豆为原料经过烘烤、水提取、干燥工艺制成，应符合以下质量标准。

D.1 感官指标

咖啡粉的感官指标应符合表 D.1 规定。

表 D.1

项 目	指 标
外观	颗粒状或粉末状
色泽	浅棕色或深棕色
气味	咖啡芳香
滋味	典型的咖啡滋味

D.2 理化指标

咖啡粉的理化指标应符合表 D.2 规定。

表 D.2

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
咖啡因, %	≥ 2.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0

D.3 卫生指标

咖啡粉的卫生指标应符合表 D.3 规定。

表 D.3

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 1000
霉菌和酵母菌, cfu/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌)	不得检出

附录 F
(规范性附录)

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液质量标准

本标准中使用的咸蛋黄粉、加糖蛋黄液是以鲜鸡蛋或鸡蛋粉(全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉)为原料,添加或不添加白砂糖、海藻糖、食用盐、麦芽糖浆、葡萄糖浆、葡萄糖、水、牛奶、乳粉、玉米淀粉、糖霜(粉)、麦芽糊精,添加或不添加酶制剂及加工助剂:蛋白酶、磷脂酶 A2、葡糖氧化酶、盐酸、氢氧化钠、柠檬酸,添加或不添加食品添加剂:柠檬酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食品用香精,经打蛋或不打蛋、过滤或不过滤、调配、混合、过筛、杀菌或不杀菌、喷雾干燥或不喷雾干燥、包装等工序制成的非即食的调制蛋制品,应符合以下质量标准。

F.1 感官指标

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液的感官指标应符合表 F.1 规定。

表 F.1

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

F.2 理化指标

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液的理化指标应符合表 F.2 规定。

表 F.2

项 目	指 标	
	加糖蛋黄液	咸蛋黄粉
水分, %	≤ 90	15.0
蛋白质, %	≥ 3.0	10.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05

F.3 卫生指标

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液的卫生指标应符合表 F.3 规定。

表 F.3

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 50000
大肠菌群, cfu/g	≤ 10
致病菌(沙门氏菌)	不得检出

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加脱皮绿豆、白砂糖、黄油、食用盐、棕榈油、起酥油、板栗（经清洗、去壳、磨粉）、食用酵母、全脂奶粉、酸奶可丝达酱（生活饮用水、白砂糖、植物油、全脂乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖醇液、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、柠檬酸、食用香精、山梨酸钾、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、食用盐）、榴莲酱、人造奶油【食用植物油、维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯、食用牛油、奶油、乳粉、水、食品添加剂（单双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨酸钾、β-胡萝卜素、食用香精）】中的几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、包馅或不包馅、成型、冷冻、包装加工而成的用于制作糕点的非即食冷冻饼坯。

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，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南省天亿源食品有限公司