



411403S-2023



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0008S-2023

即食型冷加工糕点制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

H N
Q B

即食型冷加工糕点制品

1 范围

本标准规定了即食型冷加工糕点制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米、大米、糙米、紫米、黑米、小米、玉米、薏苡仁、黑豆、红豆、绿豆、铁棍山药、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、杏仁、南瓜、紫薯中的一种或多种为主料，以赤小豆、黄豆、鹰嘴豆、白扁豆、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、亚麻籽、奇亚籽、圆苞车前子壳、莲子、百合、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、阿胶、桂圆、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、乌梅、枸杞、黑枸杞、重瓣红玫瑰、酸枣仁、黄精、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、马铃薯、陈皮、麦芽、山楂、燕麦、黑麦、小麦胚芽、黑藜麦、黑桑葚、苦荞、木瓜粉、桑葚粉、芒果粉、草莓粉、香蕉粉、树莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、甜菜根粉、宝乐果粉、阿萨伊果、五指毛桃、猴头菇、蛹虫草、椰浆粉、抹茶粉、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、木耳、银耳、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、葵瓜子仁、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、椰蓉、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、蔓越莓、麦片、燕麦片中一种或多种为辅料，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类全部熟制）、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，添加食用盐、脱脂奶粉、全脂奶粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、 γ -氨基丁酸、乳矿物盐、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、DHA 藻油、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、结晶果糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、燕麦- β 葡聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、海藻糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、菊粉、乳糖、聚葡萄糖中的一种或多种，经配料、混合、成型、包装而成的即食型冷加工糕点制品。

根据原辅料不同可分为：单一型冷加工糕点制品是以一种原料为主要原料命名，如黑米糕、小米糕、玉米糕、糯米糕、紫米糕等；复合型冷加工糕点制品是以两种或两种以上原料为主要原料命名，如黑芝麻黑豆黑米糕、坚果八珍糕、核桃腰果紫米糕、红糖枸杞薏米糕、水果牛乳糯米糕、可可椰蓉糯米糕、抹茶椰片绿豆糕、玫瑰红枣南瓜糕、桂花茯苓芡实糕、金银花薄荷芡实糕、香蕉南瓜玉米糕、猴头菇陈皮山药糕、银耳椰浆杏仁糕、牡丹红枣红豆糕、红枣山药黑芝麻糕、复合益生菌糯米糕等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米、大米、糙米、紫米、黑米、小米、玉米、黑豆、红豆、绿豆、黄豆、鹰嘴豆、燕麦、黑麦、小麦胚芽、黑藜麦、苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 薏苡仁、赤小豆、莲子、茯苓、芡实、百合、决明子、鸡内金、枣、阿胶、桂圆、覆盆子、枸杞、黑枸杞、重瓣红玫瑰、酸枣仁、黄精、陈皮、麦芽、金银花、薄荷、山楂、沙棘、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2020年版一版的规定。

2.1.3 花生、腰果、巴旦木（扁桃）、亚麻籽、杏仁、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 南瓜、马铃薯、紫薯应干净、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.8 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.9 葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、木瓜干、菠萝干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、椰子片、蔓越莓应符合 GB 14884的规定。

2.1.10 茉莉花、桂花、干槐花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.11 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.12 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.13 木耳、银耳应符合GB 7096的规定。

2.1.14 冻干玉米粒、胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.15 丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.17 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.18 速溶咖啡粉应符合NY/T 289 的规定。

2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.20 木瓜粉、桑葚粉、芒果粉、草莓粉、香蕉粉、树莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、甜菜根粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.21 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的规定和GB 2762 、GB 2763 中叶类蔬菜项下的规定。

2.1.22 燕麦片应符合 DB15/T 2295的规定。

2.1.23 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。

2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.25 铁棍山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.26 速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶）应符合QB/T 4067的规定。

2.1.27 阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1号的规定。

- 2.1.28 五指毛桃应符合国家卫计委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014)205 号)》的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 红糖应符合GB/T 35885和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.37 低聚木糖应符合GB/T 35545和GB 15203的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合GB/T 23528和GB 15203的规定。
- 2.1.39 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.40 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.41 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.42 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.43 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.44 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.45 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.46 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.47 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.49 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.50 胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.51 椰蓉应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.52 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.53 DHA藻油应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.54 大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.55 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.56 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.57 奇亚籽、圆苞车前子壳、塔格糖应符合卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.58 壳寡糖应符合卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.59 宝乐果粉应符合卫计委公告 2017 年第 7 号的规定。

- 2.1.60 蛹虫草应符合卫生部公告 2009 年第 3 号的规定。
- 2.1.61 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.62 小麦低聚肽应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.63 L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.64 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.65 乳矿物盐应符合卫生部公告 2009 年第 18 号的规定。
- 2.1.66 燕麦- β 葡聚糖应符合卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.67 低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇应符合卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.68 植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌应符合QB/T 4575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
色泽	具有产品应有的色泽	取销售包装散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽和性状和杂质，闻其气味，然后用温水漱口，品尝其滋味
性状	块状、球状、棒状、饼状	
滋味	具有产品应有的滋味	
气味	具有产品应有的气味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	$\leq$ 30.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
氰化物（以 HCN 计），mg/kg	$\leq$ 0.05（含杏仁的产品）	GB 5009.36
展青霉素 ^a ， μ g/kg	$\leq$ 20	GB 5009.185
过氧化值（以脂肪计），g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	$\leq$ 5.0	GB 5009.229
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		
a 适用于含山楂原料的产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
乳酸菌 ^c ，CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注：^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1； ^b指标不适用于添加植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌的产品； ^c指标仅适用于添加植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌的产品。 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 为微生物指标可按接受水平的限量值；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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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，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、菌落总数以及大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米、大米、糙米、紫米、黑米、小米、玉米、薏苡仁、黑豆、红豆、绿豆、铁棍山药、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、杏仁、南瓜、紫薯中的一种或多种为主料，以赤小豆、黄豆、鹰嘴豆、白扁豆、花生、腰果、巴旦木（扁桃）、核桃仁、亚麻籽、奇亚籽、圆苞车前子壳、莲子、百合、决明子、鸡内金、枣（大枣、黑枣、酸枣）、阿胶、桂圆、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、乌梅、枸杞、黑枸杞、重瓣红玫瑰、酸枣仁、黄精、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、马铃薯、陈皮、麦芽、山楂、燕麦、黑麦、小麦胚芽、黑藜麦、黑桑葚、苦荞、木瓜粉、桑葚粉、芒果粉、草莓粉、香蕉粉、树莓粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、甜菜根粉、宝乐果粉、阿萨伊果、五指毛桃、猴头菇、蛹虫草、椰浆粉、抹茶粉、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉（红茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶中一种或几种）、人参（人工种植五年以下）、木耳、银耳、葡萄干、香蕉干、芒果干、荔枝干、枇杷干、葵瓜子仁、南瓜子仁、木瓜干、椰子片、椰蓉、冻干玉米粒、菠萝干、胡萝卜干、桃干、猕猴桃干、哈密瓜干、无花果干、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、蔓越莓、麦片、燕麦片中一种或多种为辅料，经筛选、熟制或不熟制（谷物、豆类全部熟制）、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，添加食用盐、脱脂奶粉、全脂奶粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、 γ -氨基丁酸、乳矿物盐、大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油、黄油、橄榄油、DHA 藻油、红糖、黑糖、白砂糖、葡萄糖、蜂蜜、结晶果糖、麦芽糖、L-阿拉伯糖、燕麦- β 葡聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、植物乳植杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌、海藻糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、菊粉、乳糖、聚葡萄糖中的一种或多种，经配料、混合、成型、包装而成的即食型冷加工糕点制品。

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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司