



411762S-2023



河南同盟食品有限公司企业标准

Q/HTMS 0001S-2023

冷加工糕点

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南同盟食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南同盟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹绳瑞。

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。

本标准适用于以糯米粉、麦芽糖浆为原料，添加乳脂奶油、大豆油、白砂糖、山梨糖醇液、海藻糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、饮用水、椰蓉、黄原胶、食用盐、磷酸氢二钾、葡糖淀粉酶（来源：李氏木霉）、蓝莓果膏、草莓果膏、榴莲果膏、红豆酱、巧克力果酱、可可粉、抹茶粉、甜菜红、葡萄皮红、 β -胡萝卜素中的几种经蒸练、晾制、成型、内包、冷冻、包装而成的非即食冷加工糕点。

根据所用原辅料不同产品分为：大福（团子）、糕团、雪媚娘糕点。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 乳脂奶油应符合 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 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.13 葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 蓝莓果膏、草莓果膏、榴莲果膏、巧克力果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.15 红豆酱应符合 GB/T 21270 规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.18 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.19 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.21 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	具有产品应有的性状	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
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		
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 (相同色泽着色剂) 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 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
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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以糯米粉、麦芽糖浆为原料，添加乳脂奶油、大豆油、白砂糖、山梨糖醇液、海藻糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、饮用水、椰蓉、黄原胶、食用盐、磷酸氢二钾、葡糖淀粉酶（来源：李氏木霉）、蓝莓果膏、草莓果膏、榴莲果膏、红豆酱、巧克力果酱、可可粉、抹茶粉、甜菜红、葡萄皮红、 β -胡萝卜素中的几种经蒸练、晾制、成型、内包、冷冻、包装而成的非即食冷加工糕点。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

河南同盟食品有限公司

QB