



411819S-2023



河南卡吉诺食品有限公司企业标准

Q/HKJN 0001S-2023

乳酪月饼

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

河南卡吉诺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卡吉诺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘广宇、王蒙愿、韩玉涛、李周军、杨国华、任丙金。

H N
Q B

乳酪月饼

1 范围

本标准规定了乳酪月饼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以低筋小麦粉、人造奶油、奶油干酪、白砂糖为原料，以杏仁粉、海藻糖、脱氢乙酸钠为辅料，经制皮，然后加入外购成品馅料【法式蔓越莓馅、法式芒果馅、法式蓝莓馅、臻柔奶皇馅、流芯奶皇馅、原味牛肉馅、榛子巧克力馅、代脂咖啡巧克力酱、代脂乳酪巧克力酱、扁桃仁巧克力馅、柠檬卡仕达馅、豆乳芝士馅、法式玫瑰馅、法式乳酪馅、法式桑葚馅、法式树莓馅、港式奶皇馅、海盐荔枝馅、黑五珍坚果馅、流芯巧克力馅、流芯青柠檬馅、流芯树莓馅、流芯芝士馅、洛神花山楂乌梅馅、猫山王榴莲馅、莓果芝士馅、青柠马斯卡彭芝士馅、生椰拿铁风味馅、酸橙油甘青柠馅、藤椒牛肉馅、微醺碧螺春杨梅馅、香辣牛肉馅、燕麦乌龙奶茶馅、椰香藜麦馅、芋泥芝士奇亚籽馅、臻品奶皇馅、尊御奶皇馅、香芋蜜沙馅、精制土凤梨馅、冰沙红豆粒馅、奶油乌豆沙馅、紫薯馅、手打芝士馅（浓醇原味）、手打芝士馅（朗姆酒蓝莓味）、臻淳苹果果粒馅、冰沙馅（原味）、台式芋泥馅、咸蛋黄沙馅、奶油冰沙馅、手打芝士馅（草莓味）、新西兰乳酪馅中的一种】，经包馅整形、喷蛋黄液、烘烤、脱模、晾制冷却、包装而制成的乳酪月饼。

产品根据馅料不同可分为：蓝莓乳酪月饼、臻柔奶皇乳酪月饼、流芯奶皇乳酪月饼、牛肉乳酪月饼、榛子巧克力乳酪月饼、咖啡巧克力酱乳酪月饼、乳酪巧克力酱乳酪月饼、扁桃仁巧克力乳酪月饼、柠檬乳酪月饼、豆乳芝士乳酪月饼、玫瑰乳酪月饼、乳酪月饼、桑葚乳酪月饼、树莓乳酪月饼、港式奶皇乳酪月饼、海盐荔枝乳酪月饼、黑五珍坚果乳酪月饼、流芯巧克力乳酪月饼、流芯青柠檬乳酪月饼、流芯树莓乳酪月饼、流芯芝士乳酪月饼、洛神花山楂乌梅乳酪月饼、榴莲乳酪月饼、莓果芝士乳酪月饼、青柠马斯卡彭芝士乳酪月饼、生椰拿铁风味乳酪月饼、酸橙油甘青柠乳酪月饼、藤椒牛肉乳酪月饼、微醺碧螺春杨梅乳酪月饼、香辣牛肉乳酪月饼、燕麦乌龙奶茶乳酪月饼、椰香藜麦乳酪月饼、芋泥芝士奇亚籽乳酪月饼、臻品奶皇乳酪月饼、尊御奶皇乳酪月饼、香芋蜜沙乳酪月饼、凤梨乳酪月饼、冰沙红豆粒乳酪月饼、奶油乌豆沙乳酪月饼、紫薯乳酪月饼、手打芝士（浓醇原味）乳酪月饼、手打芝士（朗姆酒蓝莓味）乳酪月饼、臻淳苹果果粒乳酪月饼、原味冰沙乳酪月饼、芋泥乳酪月饼、咸蛋黄沙乳酪月饼、奶油冰沙乳酪月饼、手打芝士（草莓味）乳酪月饼、新西兰乳酪月饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 的规定。

2.1.2 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.3 奶油干酪应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 外购成品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.6 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 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	外形饱满，轮廓分明、花纹清晰、不摊塌、无跑糖及露馅现象	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
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
干燥失重/（g/100g）	≤ 25	GB 5009.3
^a 酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
^b 蛋白质/（g/100g）	≥ 5	GB 5009.5
^a 脂肪/（g/100g）	≤ 25	GB 5009.6
总糖/（g/100g）	≤ 50(仅适用于甜味乳酪月饼)	GB/T 23780
馅料含量/（g/100g）	≥ 35	GB/T 23780
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
[*] 铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
^c 展青霉素/（μg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.185
注： [*] 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

^a仅适用于配料中添加油脂的产品。

^b仅适用于牛肉乳酪月饼、藤椒牛肉乳酪月饼、香辣牛肉乳酪月饼的检测。

^c展青霉素仅适用于臻淳苹果果粒乳酪月饼、洛神花山楂乌梅乳酪月饼的检测。

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	100	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g)	≤	150			GB 4789. 15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 其它要求

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；兽药残留量应符合 GB 31650 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、馅料含量、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

本标准适用于以低筋小麦粉、人造奶油、奶油干酪、白砂糖为原料，以杏仁粉、海藻糖、脱氢乙酸钠为辅料，经制皮，然后加入外购成品馅料【法式蔓越莓馅、法式芒果馅、法式蓝莓馅、臻柔奶皇馅、流芯奶皇馅、原味牛肉馅、榛子巧克力馅、代脂咖啡巧克力酱、代脂乳酪巧克力酱、扁桃仁巧克力馅、柠檬卡仕达馅、豆乳芝士馅、法式玫瑰馅、法式乳酪馅、法式桑葚馅、法式树莓馅、港式奶皇馅、海盐荔枝馅、黑五珍坚果馅、流芯巧克力馅、流芯青柠檬馅、流芯树莓馅、流芯芝士馅、洛神花山楂乌梅馅、猫山王榴莲馅、莓果芝士馅、青柠马斯卡彭芝士馅、生椰拿铁风味馅、酸橙油甘青柠馅、藤椒牛肉馅、微醺碧螺春杨梅馅、香辣牛肉馅、燕麦乌龙奶茶馅、椰香藜麦馅、芋泥芝士奇亚籽馅、臻品奶皇馅、尊御奶皇馅、香芋蜜沙馅、精制土凤梨馅、冰沙红豆粒馅、奶油乌豆沙馅、紫薯馅、手打芝士馅（浓醇原味）、手打芝士馅（朗姆酒蓝莓味）、臻淳苹果果粒馅、冰沙馅（原味）、台式芋泥馅、咸蛋黄沙馅、奶油冰沙馅、手打芝士馅（草莓味）、新西兰乳酪馅中的一种】，经包馅整形、喷蛋黄液、烘烤、脱模、晾制冷却、包装而制成的乳酪月饼。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。

河南卡吉诺食品有限公司

QB