



411609S-2023



河南秉珈食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

冷冻饼坯

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

河南秉珈食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南秉珈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓蕾、王超建、张宏周、卢作涛、邹浩磊。

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，添加白砂糖、无水黄油、人造奶油、起酥油、红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、糯米馅料、食用盐、食用酵母、全脂奶粉、蜂蜜、复配食品添加剂【碳酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷朊粉、小麦粉】、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）中的几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、压面或不压面、冷冻或不冷冻、按照一层面饼一层人造奶油叠放后进行二次压面或不进行二次压面、包馅或不包馅、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻饼坯。

根据所使用原料和辅料的不同，分为绿豆饼坯、红豆饼坯、老婆饼坯、糯米饼坯、椰蓉饼坯、丹麦面包饼坯、麻花饼坯、蛋挞饼坯、甜面包饼坯。

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 无水黄油应符合 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 红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、糯米馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.7 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合 GB/T 38069 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 1886.65 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 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	
气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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。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为主要原料，添加白砂糖、无水黄油、人造奶油、起酥油、红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、糯米馅料、食用盐、食用酵母、全脂奶粉、蜂蜜、复配食品添加剂【碳酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷朊粉、小麦粉】、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）中的几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、压面或不压面、冷冻或不冷冻、按照一层面饼一层人造奶油叠放后进行二次压面或不进行二次压面、包馅或不包馅、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻饼坯。

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。

本产品在 GB 2760 中的类别为 06.03.02 小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南秉珈食品有限公司