



413095S-2024



安阳市尼西金玉来烘焙有限公司企业标准

Q/ANH 0001S-2024

# 冷冻面团

2024-12-10 发布

2024-12-10 实施

安阳市尼西金玉来烘焙有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市尼西金玉来烘焙有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董天林。

H N

Q B

# 冷冻面团

## 1 范围

本标准规定了冷冻面团的分类、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，添加生活饮用水，添加或不添加酵母、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆蛋白粉、桂花粉、果蔬【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、山药中的一种或几种】粉/汁/浆、食用猪油、起酥油、大豆油、芝麻、乳粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、可可粉、牛奶、鸡蛋（经预处理）、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、碳酸钠、碳酸氢钠、复配食品添加剂（适用于面包、糕点）【硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、木聚糖酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、 $\beta$ -淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、过氧化氢酶、纤维素酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种】、木糖醇（适用于面包、糕点）中的一种或几种，经配料、和面、分割称重、成型、冷冻、包装加工而成的适用于面包、糕点的非即食冷冻面团。

根据用途不同，产品分类为：冷冻面团（面包用）、冷冻面团（糕点用）

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用小麦麸皮、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 桂花粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.9 果蔬粉/汁/浆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.17牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	取适量样品置于白瓷盘或同类容器中，在自然光下检查状态、色泽，嗅其气味
气 味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
状 态	具有产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	

## 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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注1: a仅适用于添加了油脂的产品;		
注2: *铅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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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，兽药残留限量应符合GB 31650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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加酵母、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、大麦、藜麦、苻麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆蛋白粉、桂花粉、果蔬【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、山药中的一种或几种】粉/汁/浆、食用猪油、起酥油、大豆油、芝麻、乳粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、可可粉、牛奶、鸡蛋（经预处理）、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、碳酸钠、碳酸氢钠、复配食品添加剂（适用于面包、糕点）【硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、木聚糖酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、 $\beta$ -淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、过氧化氢酶、纤维素酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种】、木糖醇（适用于面包、糕点）中的一种或几种，经配料、和面、分割称重、成型、冷冻、包装加工而成的适用于面包、糕点的非即食冷冻面团。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市尼西金玉来烘焙有限公司

QB