



410840S-2024



河南心果食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2024

蒸煮类糕点

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南心果食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南心果食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹江涛。

H N
Q B

蒸煮类糕点

1 范围

本标准规定了蒸煮类糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以糯米、（大黄米）黍米、黑米、荞麦米、紫米、糙米、小米、燕麦米中一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、红糖、阿胶、赤砂糖、冰糖、木糖醇、蜂蜜、蜜枣、红芸豆、红枣、枸杞、莲子、百合、桂圆肉、糖桂花、玫瑰酱（重瓣红玫瑰）、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱、紫薯、红薯、桂花、金银花、坚果籽类（花生仁、核桃仁、葵花籽仁、松籽仁、芝麻、腰果、夏威夷果、板栗仁、开心果仁、南瓜籽、蚕豆、豌豆中的一种或几种）、南瓜泥、糯米酒、水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、山楂干、蓝莓干、黄桃干、芒果干、金桔干、枇杷果干、柠檬干、梨干中的一种或几种）、蜜饯、食品馅料【莲蓉类馅料、豆蓉（沙）类馅料、栗蓉类馅料、杂蓉类馅料、果仁类馅料、果蔬类馅料、肉禽制品类馅料、水产制品类馅料中的一种或几种】、罗汉果甜苷、红曲黄色素中一种或几种，经预处理、配料、熟制（蒸煮）、装盒、抽真空或不抽真空封口、灭菌、冷却、配以或不配以糖桂花包、包装等工艺制作而成的蒸煮类糕点。

根据配方不同可分为：甑糕、桂花糕、凉糕、零脂蒸糕、阿胶红糖甑糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 或 GB 2715 的规定。

2.1.2 （大黄米）黍米应符合 GB/T 13356 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 或 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦米应符合 GB/T 10458 或 GB 2715 的规定。

2.1.5 紫米、糙米应符合 GB/T 18810 或 GB 2715 的规定。

2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.7 燕麦米应符合 LS/T 3260 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.11 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 红芸豆应符合 LS/T 3113 或 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 阿胶、红枣、枸杞、莲子、百合、桂圆肉、桂花、金银花应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.17 玫瑰酱（重瓣红玫瑰）、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.18 紫薯、红薯应洁净、无霉变、无腐烂、无虫蛀；并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 糯米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 水果干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.22 糖桂花、蜜枣、蜜饯 GB 14884 的规定。
- 2.1.23 南瓜泥、食品馅料、糖桂花包 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.24 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.25 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 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
组织形态	具有产品应有的形态	从样品中取出若干，倒入一洁净烧白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≤ 0.5（仅限零脂蒸糕）	GB 5009.6
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

Q/HXS 0003S-2024		
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0
GB 5009.22		
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3要求。

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
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。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用限量应符合 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；菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次，如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯米、（大黄米）黍米、黑米、荞麦米、紫米、糙米、小米、燕麦米中一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加白砂糖、红糖、阿胶、赤砂糖、冰糖、木糖醇、蜂蜜、蜜枣、红芸豆、红枣、枸杞、莲子、百合、桂圆肉、糖桂花、玫瑰酱（重瓣红玫瑰）、菠萝酱、蓝莓酱、草莓酱、紫薯、红薯、桂花、金银花、坚果籽类（花生仁、核桃仁、葵花籽仁、松籽仁、芝麻、腰果、夏威夷果、板栗仁、开心果仁、南瓜籽、蚕豆、豌豆中的一种或几种）、南瓜泥、糯米酒、水果干制品（葡萄干、蔓越莓干、山楂干、蓝莓干、黄桃干、芒果干、金桔干、枇杷果干、柠檬干、梨干中的一种或几种）、蜜饯、食品馅料【莲蓉类馅料、豆蓉（沙）类馅料、栗蓉类馅料、杂蓉类馅料、果仁类馅料、果蔬类馅料、肉禽制品类馅料、水产制品类馅料中的一种或几种】、罗汉果甜苷、红曲黄色素中一种或几种，经预处理、配料、熟制（蒸煮）、装盒、抽真空或不抽真空封口、灭菌、冷却、配以或不配以糖桂花包、包装等工艺制作而成的蒸煮类糕点。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。

河南心果食品有限公司

QB