



411613S-2024

新乡市唐李苏食品有限公司企业标准

Q/XTL 0001S-2024

# 桃酥

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

新乡市唐李苏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市唐李苏食品有限公司提出。

本标准由新乡市唐李苏食品有限公司、河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：祁华飞、于立芹、朱杰、李飞飞、张华南。

H N

Q B

# 桃酥

## 1 范围

本标准规定了桃酥的分类、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，加入生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油中的一种或两种）、奶油、白砂糖、鸡蛋、黑芝麻、食用盐、碳酸氢铵、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、食用玉米淀粉），添加或不添加低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、菊粉、低聚半乳糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、海藻糖中的一种或多种，经配料、混合搅拌、成型、烘焙包装而成的可直接食用的桃酥。

根据产品配料不同，可分为：桃酥、益生元桃酥。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB 2715和GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 黑芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.10 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.13 水苏糖应符合QB/T 4620的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.15 低聚半乳糖应符合原卫生部公告2008年第20号的规定。
- 2.1.16 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
- 2.1.18 抗性糊精应符合原卫生部公告2012年第16号的规定。
- 2.1.19 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

### 2.2 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	圆球状或圆饼状	从样品中取出1袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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, %	≤ 45.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐（以磷酸根计），g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256

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

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4

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

食品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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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，加入生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油中的一种或两种）、奶油、白砂糖、鸡蛋、黑芝麻、食用盐、碳酸氢铵、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、食用玉米淀粉），添加或不添加低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、菊粉、低聚半乳糖、大豆低聚糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、海藻糖中的一种或多种，经配料、混合搅拌、成型、烘焙包装而成的可直接食用的桃酥。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。

H N

新乡市唐李苏食品有限公司

Q B