



413116S-2025



洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0005S-2025

冷加工糕点

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出。

本标准由新安县公共检验检测中心和洛阳金秋农副产品有限公司共同起草。

本标准起草人：陈佳乐、张红强、彭卫娜。

H N

Q B

冷加工糕点

1 范围

本标准规定了冷加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、小麦粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、乳清粉、全脂乳粉、哈密瓜粉、芝士复合调味粉、香蕉复合调味料、干酪粉、海藻糖、食用盐、白砂糖、葡萄糖、棕榈油、饮用水、食品添加剂【姜黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、碳酸钙、磷脂、食用香精、复配着色剂苹果绿（单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、栀子蓝、精炼植物油、麦芽糊精）中的一种或几种】中的一种或几种，经混料、挤压膨化成型、切断、烘焙、冷却、喷浆【以棕榈油、白砂糖、鸡蛋蛋黄粉、全脂乳粉、食用盐、乳清粉、食用葡萄糖、干酪粉、芝士复合调味粉、香蕉复合调味料、饮用水、哈密瓜粉、食品添加剂（食用香精、磷脂、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜、海藻糖、辣椒红、复配着色剂苹果绿（单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、栀子蓝、精炼植物油、麦芽糊精）、阿斯巴甜中的一种或几种）中的一种或几种为原料经混料、制浆而成】、包装而成的冷加工糕点。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.6 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.7 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 哈密瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 芝士复合调味粉、香蕉复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 干酪粉应符合 GB 542 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.15 精炼植物油（棕榈油）应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.16 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.18 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19 复配着色剂苹果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 磷脂应符合 GB 1886.358 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，放入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、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	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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	\leq 30.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	\leq 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
阿斯巴甜 ^a , g/kg	\leq 1.7	GB 5009.263

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加该食品添加剂的产品。

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	10 ²	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	10 ²	10 ³	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

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

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、小麦粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加玉米淀粉、马铃薯淀粉、乳清粉、全脂乳粉、哈密瓜粉、芝士复合调味粉、香蕉复合调味料、干酪粉、海藻糖、食用盐、白砂糖、葡萄糖、棕榈油、饮用水、食品添加剂【姜黄、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、碳酸钙、磷脂、食用香精、复配着色剂苹果绿（单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、栀子蓝、精炼植物油、麦芽糊精）中的一种或几种】中的一种或几种，经混料、挤压膨化成型、切断、烘焙、冷却、喷浆【以棕榈油、白砂糖、鸡蛋蛋黄粉、全脂乳粉、食用盐、乳清粉、食用葡萄糖、干酪粉、芝士复合调味粉、香蕉复合调味料、饮用水、哈密瓜粉、食品添加剂（食用香精、磷脂、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜、海藻糖、辣椒红、复配着色剂苹果绿（单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、栀子蓝、精炼植物油、麦芽糊精）、阿斯巴甜中的一种或几种）中的一种或几种为原料经混料、制浆而成】、包装而成的冷加工糕点。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。

洛阳金秋农副产品有限公司

QB