



413122S-2025



河南豫金宏食品有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2025

# 焙烤食品馅料

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

河南豫金宏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豫金宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王贺华、刘强。

H N

Q B

# 焙烤食品馅料

## 1 范围

本标准规定了焙烤食品馅料的要求，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、海藻糖、咸蛋黄或蛋黄粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入芝士、干酪、炼乳、淡奶油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用植物油（大豆油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄油、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、椰（汁）浆、小麦粉、大米粉、糯米粉、谷朊粉、植脂末、食用盐、吉士粉（复配添加剂）（玉米淀粉、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、生活饮用水、食品用香精中的一种或多种，经调配、混合、搅拌熬制或直接搅拌、包装加工而成的焙烤食品用馅料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 芝士、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 淡奶油、奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 调制乳粉应符合 GB 25191 的规定。

- 2.1.19乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21椰（汁）浆应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.22小麦粉、大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26吉士粉（复配添加剂）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27食品用香精应符合 GB 30616 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	浓浆状或具产品应有性状	取样品适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

## 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18（以蛋黄粉、咸蛋黄为原料产品） 0.48（其它）	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.48（蛋黄粉、咸蛋黄为原料的产品除外）	GB 5009.11
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

## 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 <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

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
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
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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、海藻糖、咸蛋黄或蛋黄粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入芝士、干酪、炼乳、淡奶油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用植物油（大豆油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄油、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、椰（汁）浆、小麦粉、大米粉、糯米粉、谷朊粉、植脂末、食用盐、吉士粉（复配添加剂）（玉米淀粉、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、生活饮用水、食品用香精中的一种或多种，经调配、混合、搅拌熬制或直接搅拌、包装加工而成的焙烤食品用馅料。

本标准根据《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，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。

河南豫金宏食品有限公司