



413316S-2025



河南省酥佰客食品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

冷冻糕点用饼坯

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

河南省酥佰客食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省酥佰客食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：章波勇、张国强。

H N

Q B

冷冻糕点用饼坯

1 范围

本标准规定了冷冻糕点用饼坯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉为主要原料，添加水、白砂糖、无盐黄油、发酵黄油、片状黄油、白芝麻、黑芝麻、食用猪油、大豆油、食用盐、食用酵母、全脂奶粉、鸡蛋、蜂蜜、奥利奥饼干碎、三花淡奶（生牛乳、乳粉、磷脂、磷酸氢二钠、卡拉胶）、蛋奶味可丝达酱、牛奶、炼乳、奶酥油、乳酸菌、杂粮预拌粉（黄豆粒、全麦粉、小麦片、燕麦片、小麦粉、大麦粉、食用盐、谷朊粉、谷物粉制品、维生素 C、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶）、可可粉、核桃仁、提子干、黑米、巧克力、复配食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、黄原胶、小麦粉、白砂糖、乳清粉、可可粉、胭脂虫红、食用香精）、复配改良剂（碳酸钙、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钙、维生素 C、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、玉米淀粉）、复配乳化水分保持剂（甘油、山梨糖醇液、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、吐温 60、司盘 60、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、水）、碳酸氢钠、无铝泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、分割称重、添加或不添加外购馅料（红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、香芋馅料、紫薯馅料、咸鸭蛋黄馅、黑米馅）、包馅或不包馅、成型、冷冻、包装加工而成的用于制作糕点的非即食冷冻糕点用饼坯。

根据所使用原料和辅料的不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 无盐黄油、发酵黄油、片状黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、香芋馅料、紫薯馅料、黑米馅应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.7 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 全脂奶粉、牛奶应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 复配改良剂、复配乳化水分保持剂、复配食品添加剂、无铝泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋、咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.15 奥利奥饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.16 三花淡奶、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17 蛋奶味可丝达酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 奶酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.20 乳酸菌应符合 GB/T 21732 的规定。
- 2.1.21 杂粮预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.23 核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 提子干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.27 全麦粉应符合 LS/T 3244 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	具有该品种应有的形态，不变形， 不破损，表面不结霜	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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)	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.12

^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计）， g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品检测。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉为主要原料，添加水、白砂糖、无盐黄油、发酵黄油、片状黄油、白芝麻、黑芝麻、食用猪油、大豆油、食用盐、食用酵母、全脂奶粉、鸡蛋、蜂蜜、奥利奥饼干碎、三花淡奶（生牛乳、乳粉、磷脂、磷酸氢二钠、卡拉胶）、蛋奶味可丝达酱、牛奶、炼乳、奶酥油、乳酸菌、杂粮预拌粉（黄豆粒、全麦粉、小麦片、燕麦片、小麦粉、大麦粉、食用盐、谷朊粉、谷物粉制品、维生素 C、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶）、可可粉、核桃仁、提子干、黑米、巧克力、复配食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、黄原胶、小麦粉、白砂糖、乳清粉、可可粉、胭脂虫红、食用香精）、复配改良剂（碳酸钙、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钙、维生素 C、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、玉米淀粉）、复配乳化水分保持剂（甘油、山梨糖醇液、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、吐温 60、司盘 60、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、水）、碳酸氢钠、无铝泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、分割称重、添加或不添加外购馅料（红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、香芋馅料、紫薯馅料、咸鸭蛋黄馅、黑米馅）、包馅或不包馅、成型、冷冻、包装加工而成的用于制作糕点的非即食冷冻糕点用饼坯。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，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南省酥佰客食品有限责任公司

QB