



413373S-2025



南阳夏仓食品有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2025

烘烤类糕点

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

南阳夏仓食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳夏仓食品有限公司提出。

本标准由南阳夏仓食品有限公司和河南飒岚食品科学研究院（有限合伙）共同起草。

本标准起草人：张书超、武建锋。

H N

Q B

烘烤类糕点

1 范围

本标准规定了烘烤类糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、大豆蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、魔芋粉、荞麦粉、大米粉、麻薯粉、红薯粉、紫薯粉、薏米粉、黑米粉、糙米粉、玉米粉、小米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为主要原料，加入蛋黄粉、鸡蛋液、鸭蛋黄、白砂糖、冰糖、冰糖粉、红糖、冬瓜糖、绵白糖、麦芽糖、麦芽糖浆、玉米糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种）、黄油、奶油中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水，小麦纤维粉、亚麻籽粉、花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、葵花籽仁粉、芋泥粉、香芋粉、枸杞粉、可可粉、咖啡粉、茯苓粉、莲子粉、燕麦粉、燕麦片、红枣粉、银耳粉、桑葚粉、百合粉、葛根粉、芡实粉、南瓜粉、茶粉类（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、铁观音粉、熟普洱粉、生普洱粉中的一种或几种）、菊花粉（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、茉莉花粉、关山樱花粉、荆芥粉、重瓣红玫瑰花粉、冻干水果粉类、果蔬汁、果蔬粉、蔬菜、水果、果干或果干类制品、豆制品及豆类、桂花、红枣、食品馅料类（芋泥馅、香芋馅、五仁馅、山楂馅、豆沙馅、紫薯馅、黑芝麻馅、莲蓉馅、绿豆沙馅、金沙奶黄馅、奶酥馅、南瓜馅、蔓越莓馅、肉松馅、榴莲馅、枣泥馅、卡仕达馅、玫瑰花馅、紫米馅、肉松馅、蛋黄馅、椰蓉馅、巧克力馅、奶酪馅、红枣馅、山楂馅中的一种或几种）、畜禽肉类或畜禽肉制品、西餐用料（复合调味料）、炼乳、芝士、奶酪、纯牛奶、酸奶、脱脂奶粉、全脂奶粉、食用淀粉、白巧克力、黑巧克力、果胶、结晶果糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、葡萄糖、L-阿拉伯糖、山梨糖醇、磷脂、酵母、食用盐、植物炭黑、甘油、丙酸钙、山梨酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经配料，调制搅拌、成型、注馅或不注馅、烘烤熟制、冷却、包装而制成的烘烤类糕点。

根据产品组织形态不同，可分为：如方形烘烤类糕点（吐司、馍片、夹心吐司等）、圆形烘烤类糕点（月饼、肉松饼等）、环形烘烤类糕点（贝果等）、圆柱形烘烤类糕点（法棍、碱水棒、磨牙棒等）、椭圆形烘烤类糕点（欧包、布朗尼、恰巴塔等）、球形烘烤类糕点（碱水球等）、不规则形烘烤类糕点（枣糕、绿豆糕等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、大米粉、薏米粉、黑米粉、糙米粉、玉米粉、小米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、蚕豆粉、燕麦粉、燕麦片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 小麦纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽粉、花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、葵花籽仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 蛋黄粉、鸡蛋液、鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 麻薯粉、红薯粉、紫薯粉、芋泥粉、香芋粉、咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、红枣粉、桑葚粉、百合粉、葛根粉、芡实粉、红枣应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.13 银耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 南瓜粉、冻干水果粉类、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.15 茶粉类应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.16 果蔬汁、柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.17 蔬菜、水果应清洁、卫生，无污染、无腐烂、病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 果干类制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.20 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 食品馅料类应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.23 畜禽肉类应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 畜禽肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 西餐用料（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.27 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.28 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.29 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.32 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.35 玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 白巧克力、黑巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.37 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 结晶果糖 GB/T 20882.3、GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糖浆、麦芽糖 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.43 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46 冰糖粉、冬瓜糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.49 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.50 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.51 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.52 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.53 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.54 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.55 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.57 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.58 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.62 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.63 茉莉花粉、关山樱花粉、荆芥粉、重瓣红玫瑰花粉应清洁、卫生无污染，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 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	≤ 70.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.6
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^b 丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
^b 山梨酸, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅限配料中添加油脂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用的量的比例之和不应超过 1</p>		

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
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

^b 霉菌, CFU/g	≤	150	GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 不适用配料中添加干酪的产品。			

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、大豆蛋白粉、小麦蛋白粉、豌豆蛋白粉、魔芋粉、荞麦粉、大米粉、麻薯粉、红薯粉、紫薯粉、薏米粉、黑米粉、糙米粉、玉米粉、小米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、白芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种为主要原料，加入蛋黄粉、鸡蛋液、鸭蛋黄、白砂糖、冰糖、冰糖粉、红糖、冬瓜糖、绵白糖、麦芽糖、麦芽糖浆、玉米糖浆、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶油中的一种或几种）、黄油、奶油中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水，小麦纤维粉、亚麻籽粉、花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、葵花籽仁粉、芋泥粉、香芋粉、枸杞粉、可可粉、咖啡粉、茯苓粉、莲子粉、燕麦粉、燕麦片、红枣粉、银耳粉、桑葚粉、百合粉、葛根粉、芡实粉、南瓜粉、茶粉类（红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、铁观音粉、熟普洱粉、生普洱粉中的一种或几种）、菊花粉（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、茉莉花粉、关山樱花粉、荆芥粉、重瓣红玫瑰花粉、冻干水果粉类、果蔬汁、果蔬粉、蔬菜、水果、果干或果干类制品、豆制品及豆类、桂花、红枣、食品馅料类（芋泥馅、香芋馅、五仁馅、山楂馅、豆沙馅、紫薯馅、黑芝麻馅、莲蓉馅、绿豆沙馅、金沙奶黄馅、奶酥馅、南瓜馅、蔓越莓馅、肉松馅、榴莲馅、枣泥馅、卡仕达馅、玫瑰花馅、紫米馅、肉松馅、蛋黄馅、椰蓉馅、巧克力馅、奶酪馅、红枣馅、山楂馅中的一种或几种）、畜禽肉类或畜禽肉制品、西餐用料（复合调味料）、炼乳、芝士、奶酪、纯牛奶、酸奶、脱脂奶粉、全脂奶粉、食用淀粉、白巧克力、黑巧克力、果胶、结晶果糖、海藻糖、赤藓糖醇、木糖醇、低聚异麦芽糖、葡萄糖、L-阿拉伯糖、山梨糖醇、磷脂、酵母、食用盐、植物炭黑、甘油、丙酸钙、山梨酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、食品用香精中的一种或几种，经配料，调制搅拌、成型、注馅或不注馅、烘烤熟制、冷却、包装而制成的烘烤类糕点。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，GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳夏仓食品有限公司