



410299S-2025



河南省大豫人家食品有限公司示范区分公司企业标准

Q/HDYS 0001S-2025

# 预制糕点

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

河南省大豫人家食品有限公司示范区分公司 发布

## 前 言

本标准由河南省大豫人家食品有限公司示范区分公司提出并起草。

本标准主要起草人：李收再。

H N

Q B

# 预制糕点

## 1 范围

本标准规定了预制糕点的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、白砂糖、红糖、麦芽糖、人造黄油（人造奶油）、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、谷物杂粮粉（大米、糙米、黑米、小米、玉米、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、燕麦、荞麦、藜麦、青稞中的一种或几种）、果蔬粉或泥或丁（胡萝卜、南瓜、紫薯、芋头、山药、土豆、菠菜、柠檬、香蕉、草莓、菠萝、蓝莓、榴莲、葡萄、橙子、猕猴桃、芒果、杨梅、火龙果中的一种或几种）、蔬菜（经熟制）（胡萝卜、南瓜、紫薯、芋头、山药、土豆、菠菜中的一种或几种）、坚果籽类（核桃仁、开心果仁、南瓜籽仁、腰果仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、扁桃仁、花生碎、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、果干（葡萄、蓝莓、西梅、杨梅、猕猴桃、芒果、椰子、桑葚、黑加仑、橙子、蔓越莓中的一种或几种）、抹茶粉中的一种或几种，加入或不加入 $\beta$ -胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌、压面、制成或不制成酥皮、分割、成型，包入或不包入馅料（熟制红豆馅、熟制黑豆馅、肉松馅、海苔馅、奶酪馅、卡仕达馅、糯米馅、芝麻馅、椰蓉馅、奶酥馅、芋泥馅、土豆馅、南瓜馅、紫薯馅、开心果馅中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、成型、包装而成非即食预制糕点。

## 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 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、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 人造黄油应符合 GB 19646 的规定。

- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 牛奶应符合 GB 25190 的规定、
- 2.1.13 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 果蔬泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.21 果蔬丁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.29 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.30 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.31 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.32 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.33 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.34 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.35 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.36 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37 馅料应符合 GB/T 21270 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	具有各产品应有的性状	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> / (g/kg) ≤	1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 <sup>b</sup> / (g/kg) ≤	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 <sup>b</sup> / (g/kg) ≤	0.6	GB 5009.287
栀子黄 <sup>b</sup> / (g/kg) ≤	0.9	GB 5009.149
叶黄素 <sup>b</sup> / (g/kg) ≤	0.15	GB 5009.248
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.40	GB 5009.12
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于以坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品；</p> <p>b 适用于使用相应食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

### 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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。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、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、白砂糖、红糖、麦芽糖、人造黄油（人造奶油）、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、谷物杂粮粉（大米、糙米、黑米、小米、玉米、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、燕麦、荞麦、藜麦、青稞中的一种或几种）、果蔬粉或泥或丁（胡萝卜、南瓜、紫薯、芋头、山药、土豆、菠菜、柠檬、香蕉、草莓、菠萝、蓝莓、榴莲、葡萄、橙子、猕猴桃、芒果、杨梅、火龙果中的一种或几种）、蔬菜（经熟制）（胡萝卜、南瓜、紫薯、芋头、山药、土豆、菠菜中的一种或几种）、坚果籽类（核桃仁、开心果仁、南瓜籽仁、腰果仁、黑芝麻、白芝麻、葵花籽仁、扁桃仁、花生碎、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种）、果干（葡萄、蓝莓、西梅、杨梅、猕猴桃、芒果、椰子、桑葚、黑加仑、橙子、蔓越莓中的一种或几种）、抹茶粉中的一种或几种，加入或不加入β-胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、α-淀粉酶、β-淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌、压面、制成或不制成酥皮、分割、成型，包入或不包入馅料（熟制红豆馅、熟制黑豆馅、肉松馅、海苔馅、奶酪馅、卡仕达馅、糯米馅、芝麻馅、椰蓉馅、奶酥馅、芋泥馅、土豆馅、南瓜馅、紫薯馅、开心果馅中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、成型、包装而成非即食预制糕点。

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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南省大豫人家会品有限公司示范区分公司