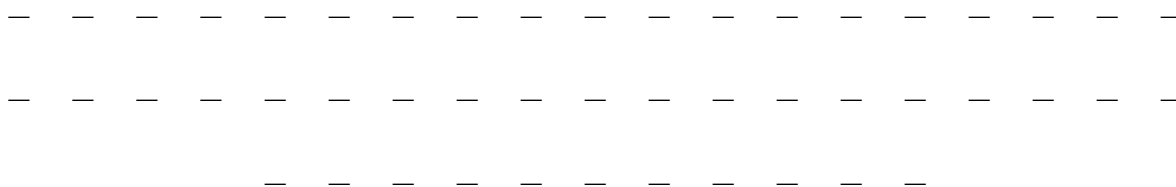




410307S-2025

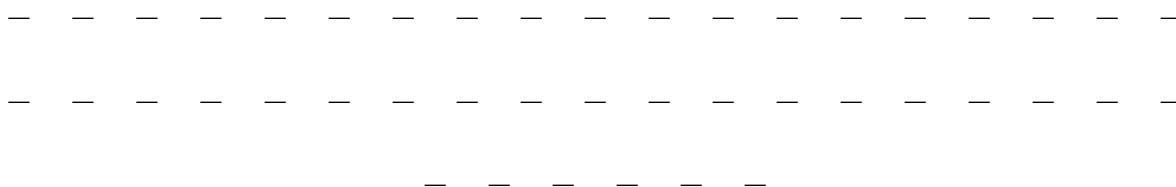
河 南 同 盟 食 品 有 限 公 司
企 业 标 准

Q / H T M S 0 0 0 3 S - 2 0 2 5



烘 焙 调 理 奶 油

2 0 2 5 - 0 1 - 2 4 发 布
2 0 2 5 - 0 1 - 2 4 实 施



河 南 同 盟 食 品 有 限 公 司
食 发 品 布

前 言

本标准由河南同盟食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：崔志颖、赵雪峰。

H N

Q B

烘焙调理奶油

1 范围

本标准规定了烘焙调理奶油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以棕榈油、黄油中的一种或全部为原料，添加或不添加饮用水、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种）、麦芽糖浆、白砂糖、全脂乳粉、乳脂、奶油、无水奶油、乳糖、海藻糖、食用盐中的一种或几种为辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、硬脂酰乳酸钠、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、磷酸氢二钾、碳酸钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、磷脂、β-胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经原料处理、乳化混合、均质、灌装、冷冻制成的非即食烘焙调理奶油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.2 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 饮用水应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 乳脂应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.11 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.18 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.19 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.20 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.21 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.30 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 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
外观	乳白色或淡黄色半固态状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
性状	质地均匀细腻	
气味、滋味	具有该产品特有的风味，无霉变，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 68	GB 5009.3
脂肪, g/100g	\geq 6	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	\leq 1.0	GB 5009.229

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.1	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.07	GB 5009.12
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 10	GB 5009.27
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<p>注1：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

2.4 净含量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的环境卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 食品添加剂的使用要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以棕榈油、黄油中的一种或全部为原料，添加或不添加饮用水、鸡蛋液（全蛋液、蛋黄液、蛋清液中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉中的一种或两种）、麦芽糖浆、白砂糖、全脂乳粉、乳脂、奶油、无水奶油、乳糖、海藻糖、食用盐中的一种或几种为辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、硬脂酰乳酸钠、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、磷酸氢二钾、碳酸钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、磷脂、 β -胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经原料处理、乳化混合、均质、灌装、冷冻制成的非即食烘焙调理奶油。

本标准在 GB 2760 中产品类别为 02.03 【02.02 类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品】。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南同盟食品有限公司

QB