



410836S-2025



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0004S-2025

上糖浆类糕点

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N

Q B

上糖浆类糕点

1 范围

本标准规定了上糖浆类糕点的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以沙琪玛条为主要原料,选择性搭配外购的其它原料【熟制坚果与籽类食品(或粉)、熟制五谷杂粮粉制品、即食复合调味料、蜜饯、果干、果蔬脆、饼干碎、乳粉和调制乳粉、熟制冲调谷物制品、膨化食品、调味糖浆、蜂蜜制品、果蔬汁(浆)类饮料、固体饮料】中的一种或几种,经包装组合而成的上糖浆类糕点。

沙琪玛条是以小麦粉、鸡蛋为原料,添加或者不添加全麦粉、黑全麦粉、灭菌乳、全脂乳粉、黄油中的一种或几种,经调粉、一次成型、醒发,添加小麦粉或食用玉米淀粉,经二次成型、油炸(棕榈油、大豆油、菜籽油、低芥酸菜籽油、葵花籽油、花生油、稻米油、玉米油、椰子油、橄榄油中的一种或几种)、拌糖(以麦芽糖浆或麦芽糖醇液为原料,添加或者不添加蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、黑糖、红糖、食品用香精中的一种或几种)、冷却、包装而成。

熟制坚果与籽类食品(或粉)包括:青豌豆、蚕豆、青大豆、黑豆、黄豆、花生仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻、亚麻籽、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、开心果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、榛子仁、榧子仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、橡子仁、银杏仁、莲子仁、山核桃仁、鹰嘴豆。

熟制五谷杂粮粉包括:糙米粉、糯米粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、绿豆粉、红小豆(赤豆)粉、黑米粉、粟米粉、黑豆粉。

即食复合调味料包括:芝士风味调味料、奶酪洋葱风味调味料、奶油蒜香风味调味料、红辣芝士风味撒粉、黄金咖喱芝士风味撒粉、麦林克芝士风味撒粉、雪花芝士风味撒粉、酸奶芝士风味撒粉、蜂蜜黄油风味撒粉、海苔风味调味料、洋葱乳酪风味调味料、甘梅粉、酸梅粉。

蜜饯包括:糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果、糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片、杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯、加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、梅子、丁香李、话梅、话李、话杏、九制陈皮、橄榄、甘草金橘、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄、山楂糕、山楂条、山楂片、山楂丁、山楂碎、果丹皮、陈皮糕、酸枣糕。

果干包括:枣干、葡萄干、杏干(含包仁杏干)、哈密瓜干、无花果干、枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、乌梅干、酸梅干、梅干、苹果干、菠萝干、香蕉片、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬干、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、椰子干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干、黑加仑干、西梅干、柿饼、酸角干、烤椰粒。

果蔬脆包括:紫薯脆、红枣脆、甘薯脆、青萝卜脆、香蕉脆、红心萝卜脆、香芋脆、胡萝卜脆、菠萝蜜脆、黄秋葵脆、香菇脆、猕猴桃脆、香蕉脆、南瓜脆、马铃薯脆、红薯脆、草莓脆、杨梅脆、榴莲脆、黄桃脆、椰肉脆、苹果脆、彩椒脆、水蜜桃脆、无花果脆、菠萝脆、芒果脆、桑葚脆、西蓝花脆、

白花菜脆、豌豆荚脆、紫甘蓝脆、莲藕脆、椰片/块脆。

熟制冲调谷物制品包括：麦片、芝麻糊、莲子羹、藕粉、杂豆糊。

膨化食品包括：可可蜜球、谷物球、玉米片、彩虹谷物圈、风味麦脆（可可味/牛奶味/黄油味/草莓味/抹茶味/甜橙味/樱花味/紫薯味）。

调味糖浆包括：红糖/黑糖/奶油/椰子/黄油啤酒/榛果/香草/茉莉花/海盐焦糖/栀子花/青提/桂花/蜜桃/莫吉托/西柚/竹香/橘皮/薄荷/蓝柑/红石榴/玫瑰花/樱花/百香果/水蜜桃/白桃/西瓜/菠萝/柠檬/斑斓/草莓/巧克力/草莓巧克力/牛奶巧克力/柠檬巧克力/葡萄巧克力/甜橙巧克力/蓝莓巧克力/哈密瓜巧克力/黑糖巧克力风味糖浆。

蜂蜜制品包括：柚子蜂蜜/柠檬蜂蜜/百香果蜂蜜/小青柑蜂蜜制品/柚子茶蜂蜜/柠檬茶蜂蜜/百香果茶蜂蜜/桂花蜂蜜/玫瑰花蜂蜜/杨梅蜂蜜/沙棘蜂蜜/秋梨蜂蜜/金银花蜂蜜制品。

果蔬汁（浆）类饮料包括：蜜桃乌龙柠檬茶/蜂蜜柚子茶/杨枝甘露/青桔柠檬百香果茶/蜂蜜柠檬/蜂蜜百香果/奇亚籽多肉葡萄/枇杷雪梨茶/陈皮苹果山楂/金银花刺梨罗汉果饮料。

固体饮料包括：咖啡固体饮料、可可粉固体饮料、豆浆粉固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制坚果与籽类食品（或粉）应符合GB/T 22615和GB 19300的规定。

2.1.2 膨化食品应符合GB 17401的规定。

2.1.3 干果应符合GB 16325的规定。

2.1.4 蜜饯应符合GB 14884的规定。

2.1.5 熟制五谷杂粮粉应符合GB 19640的规定。

2.1.6 果蔬脆应符合QB/T 2076的规定。

2.1.7 熟制冲调谷物制品应符合GB 19640的规定。

2.1.8 调味糖浆应符合T/NSSQ 013的规定。

2.1.9 蜂蜜制品应符合GH/T 1451的规定。

2.1.10 果蔬汁（浆）类饮料应符合GB/T 31121的规定。

2.1.11 即食复合调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.12 饼干碎应符合GB 7100的规定。

2.1.13 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.14 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.15 棕榈油应符合GB 15680的规定。

2.1.16 大豆油应符合GB/T 1535的规定。

2.1.17 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。

2.1.18 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。

- 2.1.19 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 2.1.20 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.22 黄油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.23 黑糖应符合QB/T 4567的规定。
- 2.1.24 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.25 巧克力/代可可脂巧克力应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.27 黑全麦粉、全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.28 乳粉和调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.29 葵花籽油应符合GB/T 10464的规定。
- 2.1.30 低芥酸菜籽油应符合NY/T 416的规定。
- 2.1.31 花生油应符合GB/T 1534的规定。
- 2.1.32 稻米油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.33 玉米油应符合GB/T 19111的规定。
- 2.1.34 橄榄油应符合GB/T 23347的规定。
- 2.1.35 椰子油应符合NY/T 230的规定。
- 2.1.36 麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合GB 31637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	具有产品应有的外观	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品应有的气味、滋味，无哈喇味等异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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 ^a / (g/100g)	≤	70.0	GB 5009.3
脂肪 ^a / (g/100g)	≤	45.0	GB 5009.6
总糖 ^a / (g/100g)	≤	50.0	GB/T 23780
铅 ^b * (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.49	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
<p>a 指标仅适用于沙琪玛条的检验。</p> <p>b 指标为混合检验。</p> <p>*铅的指标要求严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
<p>注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>以上指标为混合检验。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 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；外购料包食品添加剂的使用符合 GB 2760 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以沙琪玛条为主要原料，选择性搭配外购的其它原料【熟制坚果与籽类食品（或粉）、熟制五谷杂粮粉制品、即食复合调味料、蜜饯、果干、果蔬脆、饼干碎、乳粉和调制乳粉、熟制冲调谷物制品、膨化食品、调味糖浆、蜂蜜制品、果蔬汁（浆）类饮料、固体饮料】中的一种或几种，经包装组合而成的上糖浆类糕点。

沙琪玛条是以小麦粉、鸡蛋为原料，添加或者不添加全麦粉、黑全麦粉、灭菌乳、全脂乳粉、黄油中的一种或几种，经调粉、一次成型、醒发，添加小麦粉或食用玉米淀粉，经二次成型、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、低芥酸菜籽油、葵花籽油、花生油、稻米油、玉米油、椰子油、橄榄油中的一种或几种）、拌糖（以麦芽糖浆或麦芽糖醇液为原料，添加或者不添加蜂蜜、巧克力、代可可脂巧克力、黑糖、红糖、食品用香精中的一种或几种）、冷却、包装而成。

熟制坚果与籽类食品（或粉）包括：青豌豆、蚕豆、青大豆、黑豆、黄豆、花生仁、西瓜籽仁、南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻、亚麻籽、腰果仁、核桃仁、扁桃仁、开心果仁、夏威夷果仁、碧根果仁、榛子仁、榧子仁、杏仁、松籽仁、板栗仁、橡子仁、银杏仁、莲子仁、山核桃仁、鹰嘴豆。

熟制五谷杂粮粉包括：糙米粉、糯米粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、绿豆粉、红小豆（赤豆）粉、黑米粉、粟米粉、黑豆粉。

即食复合调味料包括：芝士风味调味料、奶酪洋葱风味调味料、奶油蒜香风味调味料、红辣芝士风味撒粉、黄金咖喱芝士风味撒粉、麦林克芝士风味撒粉、雪花芝士风味撒粉、酸奶芝士风味撒粉、蜂蜜黄油风味撒粉、海苔风味调味料、洋葱乳酪风味调味料、甘梅粉、酸梅粉。

蜜饯包括：糖青梅、蜜樱桃、蜜金橘、红绿瓜、糖桂花、糖玫瑰、炒红果、糖冬瓜条、糖橘饼、红绿丝、金橘饼、姜片、杏脯、桃脯、苹果脯、梨脯、枣脯、海棠脯、地瓜脯、胡萝卜脯、番茄脯、加应子、西梅、黄梅、雪花梅、陈皮梅、梅子、丁香李、话梅、话李、话杏、九制陈皮、橄榄、甘草金橘、杨梅干、佛手果、芒果干、陈皮丹、盐津葡萄、山楂糕、山楂条、山楂片、山楂丁、山楂碎、果丹皮、陈皮糕、酸枣糕。

果干包括：枣干、葡萄干、杏干（含包仁杏干）、哈密瓜干、无花果干、枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、乌梅干、酸梅干、梅干、苹果干、菠萝干、香蕉片、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬干、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、椰子干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干、黑加仑干、西梅干、柿饼、酸角干、烤椰粒。

果蔬脆包括：紫薯脆、红枣脆、甘薯脆、青萝卜脆、香蕉脆、红心萝卜脆、香芋脆、胡萝卜脆、菠萝蜜脆、黄秋葵脆、香菇脆、猕猴桃脆、香蕉脆、南瓜脆、马铃薯脆、红薯脆、草莓脆、杨梅脆、榴莲脆、黄桃脆、椰肉脆、苹果脆、彩椒脆、水蜜桃脆、无花果脆、菠萝脆、芒果脆、桑葚脆、西蓝花脆、白花菜脆、豌豆荚脆、紫甘蓝脆、莲藕脆、椰片/块脆。

熟制冲调谷物制品包括：麦片、芝麻糊、莲子羹、藕粉、杂豆糊。

膨化食品包括：可可蜜球、谷物球、玉米片、彩虹谷物圈、风味麦脆（可可味/牛奶味/黄油味/草莓味/抹茶味/甜橙味/樱花味/紫薯味）。

调味糖浆包括：红糖/黑糖/奶油/椰子/黄油啤酒/榛果/香草/茉莉花/海盐焦糖/栀子花/青提/桂花/蜜桃/莫吉托/西柚/竹香/橘皮/薄荷/蓝柑/红石榴/玫瑰花/樱花/百香果/水蜜桃/白桃/西瓜/菠萝/柠檬/斑斓/草莓/巧克力/草莓巧克力/牛奶巧克力/柠檬巧克力/葡萄巧克力/甜橙巧克力/蓝莓巧克力/哈密瓜巧克力/黑糖巧克力风味糖浆。

蜂蜜制品包括：柚子蜂蜜/柠檬蜂蜜/百香果蜂蜜/小青柑蜂蜜制品/柚子茶蜂蜜/柠檬茶蜂蜜/百香果茶蜂蜜/桂花蜂蜜/玫瑰花蜂蜜/杨梅蜂蜜/沙棘蜂蜜/秋梨蜂蜜/金银花蜂蜜制品。

果蔬汁（浆）类饮料包括：蜜桃乌龙柠檬茶/蜂蜜柚子茶/杨枝甘露/青桔柠檬百香果茶/蜂蜜柠檬/蜂蜜百香果/奇亚籽多肉葡萄/枇杷雪梨茶/陈皮苹果山楂/金银花刺梨罗汉果饮料。

固体饮料包括：咖啡固体饮料、可可粉固体饮料、豆浆粉固体饮料。

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 GB/T 20977《糕点质量通则》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，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。

新乡市口口妙食品有限公司

QB