



410851S-2025



濮阳小五油栗食品有限责任公司企业标准

Q/PXS 0002S-2025

# 冷冻糕点生坯

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

濮阳小五油栗食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由濮阳小五油栗食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：伍永利。

H N

Q B

# 冷冻糕点生坯

## 1 范围

本标准规定了冷冻糕点生坯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、生活饮用水、板栗粉、全脂乳粉、棕榈油、玉米油、大豆油、黄油、猪油、起酥油、紫薯粉、南瓜粉、抹茶粉、红茶粉、茉莉花茶、红茶、绿茶、重瓣玫瑰花瓣、可可粉、起酥油、食用盐、人造奶油、食用酵母中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖醇液、胭脂虫红、植物炭黑、山梨糖醇液、甘油、山梨酸钾、碳酸氢铵、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、成型或不成型、加入馅料[脱皮绿豆、带皮绿豆、生活饮用水、白砂糖、食用盐、麦芽糖、红豆、紫米、黑米、糯米、紫薯、紫薯粉、南瓜、南瓜粉、芋头、红薯、山楂、红枣、榴莲、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、西瓜籽仁、花生碎、板栗仁、黑桑椹、黑枸杞、黑豆、熟黑芝麻、熟白芝麻、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖桂花、冬瓜糖、糖渍橙丁、青红丝（橘皮丝）、奶油、奶酪、冬瓜蓉、白豆沙、膨化米粉、熟米粉、椰蓉、抹茶粉、红茶粉、茉莉花茶、红茶、绿茶、可可粉、纯脂巧克力、玉米油、大豆油、黄油、土豆、培根、黑胡椒碎、蛋黄酱、酸奶可丝达酱、榴莲酱中的一种或几种]或不加入馅料、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻糕点生坯。

根据所使用原料和辅料的不同，可分为酸奶大麻花饼坯、榴莲大麻花饼坯、板栗饼坯等。

## 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 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.8 酸奶可丝达酱应符合 Q/FZG 0004 的规定, 见附录 A。
- 2.1.9 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.10 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 脱皮绿豆、紫薯粉、南瓜粉、紫薯、南瓜、芋头、红薯、紫薯粉、南瓜粉、榴莲、红枣、山楂、

- 黑桑椹、黑枸杞、土豆、椰蓉应清洁、卫生、无霉变、无异味、无肉眼可见杂质，并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 榴莲酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.14 板栗仁应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.15 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.20 茉莉花茶、红茶、绿茶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.21 重瓣玫瑰花瓣应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。
- 2.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.23 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.25 胭脂虫红应符合的规定。
- 2.1.26 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.27 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.28 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 带皮绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.35 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 紫米、黑米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.37 核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、西瓜籽仁、花生碎、熟黑芝麻、熟白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.39 糖桂花应符合 DBS42/014 的规定。
- 2.1.40 冬瓜糖、糖渍橙丁、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、青红丝（橘皮丝）、冬瓜蓉应符合 GB 14884 的规定。

- 2.1.41 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.42 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.43 膨化米粉、熟米粉应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.44 纯脂巧克力应符合 GB 17403 的规定。
- 2.1.45 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.46 黑胡椒碎应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.47 蛋黄酱应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 白豆沙应符合 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、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
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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45(含馅料的产品) 0.19(不含馅料的产品)	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
<sup>a</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

## 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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案编号：322292S-2021

备案日期：2021-09-17



Q/FZG

不二制油（张家港）有限公司企业标准

Q/FZG 0004S-2021  
代替 Q/FZG 0004S-2021

烘焙食品馅料系列

2021-08-25 发布

2021-09-18 实施

不二制油（张家港）有限公司发布

## 前 言

本标准代替Q/FZG 0004S-2021《焙烤食品馅料系列》，与Q/FZG 0004S-2021《焙烤食品馅料系列》比较有以下不同：

- 增加了原料（芝士调味粉、姜黄）及其要求。
- 更新磷酸三钠、磷酸氢二钠执行标准。

本标准主要参考GB/T 21270-2007《食品馅料》中烘焙食品用馅料和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定。本标准中铅含量小于等于0.4mg/kg严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中焙烤食品的限量0.5mg/kg的规定。

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编制。

本标准起草单位：不二制油（张家港）有限公司。

本标准主要起草人：李英、顾雄跃。

本标准于2010年10月首次发布，2013年10月第一次修订，2014年10月第二次修订，2017年08月第三次修订，2020年05月第四次修订，2020年10月第五次修订，2021年03月第六次修订，2021年06月第七次修订，2021年08月第八次修订。

## 焙烤食品馅料系列

### 1 范围

本标准规定了焙烤食品馅料系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以第3章所列原辅料及工艺加工制成的的焙烤食品馅料系列（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1532	花生
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.60	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.85	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（低压羰基化法）
GB 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.239	食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
GB 1886.329	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
GB 1886.338	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄

GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 13102 食品安全国家标准 炼乳

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 19883 果冻
- GB/T 20705 可可液块及可可饼块
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 21732 含乳饮料
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 25533 食品安全果胶标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 26406 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 29928 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油  
 GB 29988 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钾(褐藻酸钾)  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 30885 植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料  
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素  
 GB 31636 食品安全国家标准 花粉  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB/T 34778 抹茶  
 GB/T 35885 红糖  
 LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉  
 LS/T 3302 方便杂粮粉  
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌  
 NY/T 605 焙炒咖啡  
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类  
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类  
 NY/T 1510 绿色食品 麦类制品  
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉  
 SN/T 2360.9 进出口食品添加剂检验规程 第9部分：着色剂  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令 定量包装商品计量监督管理办法  
 关于批准ε-聚赖氨酸等4种食品添加剂新品种等的公告(国家卫计委2014年第5号)

### 3 分类及命名

#### 3.1 可丝达馅料

3.1.1 以食用植物油、乳粉、生活饮用水为主要原料，配以白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、红糖、椰浆粉、草莓粉、可可液块、咖啡粉、风味糖浆、大豆蛋白粉(脱脂大豆粉)、食用葡萄糖、芒果泥、咸蛋黄粉、加糖蛋黄液、食用玉米淀粉、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、紫薯粉、芋头粉、干酪、再制干酪、抹茶粉、炼乳、奶油、果葡糖浆、低聚麦芽糖、海藻糖、食用盐、麦芽糊精、抗性糊精、蛋制品、花生、果仁、含乳饮料、发酵乳、冲调谷物制品、麦类制品、巴氏杀菌乳、灭菌乳、豆奶和豆奶饮料、葡萄糖浆、风味糖浆、蜂蜜、坚果与籽类食品、食品馅料、辣椒粉、大豆肽粉、花粉、果蔬粉、杂粮粉、果酱、果泥、果冻、蔬菜脆片、水果粒中的一种或几种，选择性添加增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、结冷胶、卡拉胶、槐豆胶、黄原胶、琼脂、果胶、微晶纤维素、氯化钾、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻酸钾、明胶)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钾、乳酸、冰乙酸)、乳化剂(单、双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷脂)、甜味剂(麦芽糖醇液、山梨糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇)、防腐剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸)、水分保持剂(乳酸钠、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠)、着色剂(β-胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、栀子蓝、天然胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、姜黄)、稳定剂(碳酸钙、羧甲基纤维素钠)、其他添加剂(酪蛋白酸钠)、食品用香精中的一种或几种，经或不经乳酸菌发酵，经高压均质，加热糊化杀菌制成。

Q/FZG 0004S—2021

**3.1.2 命名规则：**根据产品配料及工艺不同进行命名，命名规则为：“可丝达馅料”+“-型号”+“（产品工艺类型）”，型号以阿拉伯数字1、2、3……表示。例如：以生活饮用水、食用植物油、全脂乳粉为主要原料，配以白砂糖、低聚麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、槐豆胶、食品用香精、山梨酸钾、柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素），且产品工艺类型为非发酵型，则产品命名为“可丝达馅料-1（非发酵型）”。

## 3.2 糕点酱馅料

**3.2.1** 以食用植物油、乳粉、生活饮用水、糯米粉为主要原料，配以白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、红糖、椰浆粉、草莓粉、可可液块、咖啡粉、风味糖浆、大豆蛋白粉（脱脂大豆粉）、食用葡萄糖、芒果泥、咸蛋黄粉、加糖蛋黄液、食用玉米淀粉、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、紫薯粉、芋头粉、干酪、再制干酪、抹茶粉、炼乳、奶油、果葡糖浆、低聚麦芽糖、海藻糖、食用盐、麦芽糊精、抗性糊精、蛋制品、花生、果仁、含乳饮料、发酵乳、冲调谷物制品、麦类制品、巴氏杀菌乳、灭菌乳、豆奶和豆奶饮料、葡萄糖浆、风味糖浆、蜂蜜、坚果与籽类食品、食品馅料、辣椒粉、大豆肽粉、花粉、果蔬粉、杂粮粉、果酱、果泥、果冻、蔬菜脆片、水果粒中的一种或几种，选择性添加增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、结冷胶、卡拉胶、槐豆胶、黄原胶、琼脂、果胶、微晶纤维素、氯化钾、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、海藻酸钾、明胶）、酸度调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钾、乳酸、冰乙酸）、乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷脂）、甜味剂（麦芽糖醇液、山梨糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇）、防腐剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸）、水分保持剂（乳酸钠、磷酸氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）、着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、栀子蓝、天然胡萝卜素、高粱红、叶绿素铜钠盐、姜黄）、稳定剂（碳酸钙、羧甲基纤维素钠）、其他添加剂（酪蛋白酸钠）、食品用香精中的一种或几种，经加热糊化杀菌制成。

**3.2.2 命名规则：**根据产品配料不同进行命名，命名规则为：“糕点酱馅料”+“-型号”，型号以阿拉伯数字1、2、3……表示。例如：以食用植物油、白砂糖、生活饮用水、糯米粉为主要原料，配以炼乳、乳清粉、乳清蛋白粉、鸡蛋蛋白粉、食品添加剂（山梨糖醇液、甘油、微晶纤维素、黄原胶、食品用香精、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、山梨酸钾、 $\beta$ -胡萝卜素），则产品命名为“糕点酱馅料-1”。

## 4 要求

### 4.1 原料

- 4.1.1 食用植物油应符合GB 2716中食用植物油的规定。
- 4.1.2 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 4.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 4.1.6 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 4.1.7 椰浆粉应符合GB 7101的规定。
- 4.1.8 可可液块应符合GB/T 20705的规定。
- 4.1.9 大豆蛋白粉（脱脂大豆粉）应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.10 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 4.1.11 芒果泥应符合GB 17325的规定。
- 4.1.12 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 4.1.13 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 4.1.14 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 4.1.15 紫薯粉、芋头粉应符合NY/T 959的规定。

- 4.1.16 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 4.1.17 奶油应符合GB 19646的规定。
- 4.1.18 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 4.1.19 低聚麦芽糖应符合GB 15203的规定。
- 4.1.20 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 4.1.21 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.22 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 4.1.23 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 4.1.24 蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 4.1.25 果仁应符合GB 19300的规定。
- 4.1.26 含乳饮料应符合GB/T 21732的规定。
- 4.1.27 发酵乳应符合GB 19302的规定。
- 4.1.28 冲调谷物制品应符合GB 19640的规定。
- 4.1.29 巴氏杀菌乳应符合GB 19645的规定。
- 4.1.30 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 4.1.31 豆奶和豆奶饮料应符合GB/T 30885的规定。
- 4.1.32 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定。
- 4.1.33 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 4.1.34 坚果与籽类食品应符合GB 19300的规定。
- 4.1.35 食品馅料应符合GB/T 21270的规定。
- 4.1.36 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 4.1.37 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 4.1.38 花粉应符合GB 31636的规定。
- 4.1.39 果蔬粉应符合NY/T 1884或NY/T 960的规定。
- 4.1.40 杂粮粉应符合LS/T 3302的规定。
- 4.1.41 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 4.1.42 果泥应符合GB 17325的规定。
- 4.1.43 果冻应符合GB/T 19883的规定。
- 4.1.44 蔬菜脆片应符合GB/T 23787的规定。
- 4.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 4.1.46 磷酸酯双淀粉应符合GB29926的规定。
- 4.1.47 羟丙基淀粉应符合GB29930的规定。
- 4.1.48 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 4.1.49 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.50 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 4.1.51 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.52 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 4.1.53 果胶应符合GB 25533的规定。
- 4.1.54 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 4.1.55 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 4.1.56 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 4.1.57 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 4.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 4.1.59 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

- 4.1.60 海藻酸钾应符合GB 29988的规定。
- 4.1.61 明胶应符合GB 6783的规定。
- 4.1.62 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.63 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.64 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 4.1.65 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.66 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 4.1.67 磷脂应符合GB 28401的规定
- 4.1.68 麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 4.1.69 山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 4.1.70 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 4.1.71 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 4.1.72 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.73 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 4.1.74  $\epsilon$ -聚赖氨酸应符合国家卫计委2014年第五号公告。
- 4.1.75 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 4.1.76 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合GB 1886.10的规定
- 4.1.77 冰乙酸(低压羰基化法)应符合GB 1886.85的规定
- 4.1.78 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 4.1.79 六偏磷酸钠应符合GB1886.4的规定。
- 4.1.80 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 4.1.81  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 4.1.82 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 4.1.83 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 4.1.84 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 4.1.85 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.86 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。
- 4.1.87 再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 4.1.88 干酪应符合GB 5420的规定。
- 4.1.89 抗性糊精应符合附录A的规定。
- 4.1.90 牛奶蛋白应符合附录B的规定。
- 4.1.91 草莓粉应符合附录C的规定。
- 4.1.92 咖啡粉应符合附录D的规定。
- 4.1.93 风味糖浆应符合附录E的规定。
- 4.1.94 咸蛋黄粉、加糖蛋黄液应符合附录F的规定。
- 4.1.95 水果粒应颗粒均匀、洁净、干燥、无污染、无霉变、无虫蛀、无异味, 并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.96 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.97 甘油应符合GB 29950的规定。
- 4.1.98 胭脂虫红应符合SN/T 2360.9的规定。
- 4.1.99 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 4.1.100 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 4.1.101 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 4.1.102 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

- 4.1.103 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。  
 4.1.104 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。  
 4.1.105 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。  
 4.1.106 麦类制品应符合NY/T 1510的规定。  
 4.1.107 芝士调味粉应符合GB 31644的规定。  
 4.1.108 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1中的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
状态	组织细腻、油润，无霉变、无生虫
色泽	具有产品应有的正常色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，口感好、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2中的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	可丝达馅料		糕点酱馅料
	发酵型	非发酵型	
干燥失重/(g/100g)	40~80	≤80	≤40
总糖/(g/100g) ≤	25	32	32
脂肪/(g/100g) ≤	35	60	80
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	4		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.2		
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4		
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg) ≤	50		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0		

<sup>a</sup>仅限添加苹果粒或山楂粒的产品。

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3中的规定。

- 4.1.103 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。  
 4.1.104 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。  
 4.1.105 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。  
 4.1.106 麦类制品应符合NY/T 1510的规定。  
 4.1.107 芝士调味粉应符合GB 31644的规定。  
 4.1.108 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1中的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
状态	组织细腻、油润，无霉变、无生虫
色泽	具有产品应有的正常色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，口感好、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2中的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	可丝达馅料		糕点酱馅料
	发酵型	非发酵型	
干燥失重/(g/100g)	40~80	≤80	≤40
总糖/(g/100g) ≤	25	32	32
脂肪/(g/100g) ≤	35	60	80
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	4		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.2		
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4		
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg) ≤	50		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0		

<sup>a</sup>仅限添加苹果粒或山楂粒的产品。

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3中的规定。

按 GB 5009.185 执行。

#### 5.10 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 检验

按 GB 5009.22 执行。

#### 5.11 菌落总数检验

按 GB 4789.2 执行。

#### 5.12 大肠菌群检验

按 GB 4789.3 平板计数法执行。

#### 5.13 霉菌检验

按 GB 4789.15 执行。

#### 5.14 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 执行。

#### 5.15 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 第二法执行。

#### 5.16 净含量检验

按 JJF 1070 的规定进行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批规则

以同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

#### 6.2 抽样方法

在每批前、中、后随机抽样，抽样量不少于 6 个最小销售包装（总量不少于 1000g）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

#### 6.3 型式检验

在有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 主要原材料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产时，每年两次；
- c) 停产三个月以上，再次恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出检验要求时。

注：型式检验项目应根据相应的产品分类进行对应项目的检验。

#### 6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品应由质量检验部门经检验合格后方可出厂，并附产品合格证明。

6.4.2 出厂检验项目为：感官指标、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 6.5 判定规则

Q/FZG 0004S—2021

检验项目中，微生物指标不合格不得复检，其余指标如有不合格项，可加倍量抽样，对不合格项目复检，复检结果若仍不合格，则判该产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

### 7.3 运输

运输时应防止挤压、曝晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。装卸时轻搬轻放。

### 7.4 贮存

应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**抗性糊精质量标准**

本标准中使用的抗性糊精是食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。抗性糊精应符合以下质量标准。

**A.1 感官指标**

感官指标应符合表 A.1 规定。

**表 A.1 感官指标**

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

**A.2 理化指标**

理化指标应符合表 A.2 规定。

**表 A.2 理化指标**

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	$\geq$ 82
水分, g/100g	$\leq$ 6
灰分, g/100g	$\leq$ 0.5
pH, (10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> ), mg/kg	$\leq$ 30
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**抗性糊精质量标准**

本标准中使用的抗性糊精是食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。抗性糊精应符合以下质量标准。

**A.1 感官指标**

感官指标应符合表 A.1 规定。

**表 A.1 感官指标**

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

**A.2 理化指标**

理化指标应符合表 A.2 规定。

**表 A.2 理化指标**

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	$\geq$ 82
水分, g/100g	$\leq$ 6
灰分, g/100g	$\leq$ 0.5
pH, (10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> ), mg/kg	$\leq$ 30
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**抗性糊精质量标准**

本标准中使用的抗性糊精是食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。抗性糊精应符合以下质量标准。

**A.1 感官指标**

感官指标应符合表 A.1 规定。

**表 A.1 感官指标**

项 目	指 标
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见杂质

**A.2 理化指标**

理化指标应符合表 A.2 规定。

**表 A.2 理化指标**

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	$\geq$ 82
水分, g/100g	$\leq$ 6
灰分, g/100g	$\leq$ 0.5
pH, (10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> ), mg/kg	$\leq$ 30
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4

附录 D  
(规范性附录)  
咖啡粉质量标准

本标准中使用的咖啡粉是以咖啡豆为原料经过烘烤、水提取、干燥工艺制成，应符合以下质量标准。

**D.1 感官指标**

咖啡粉的感官指标应符合表 D.1 规定。

表 D.1

项 目	指 标
外观	颗粒状或粉末状
色泽	浅棕色或深棕色
气味	咖啡芳香
滋味	典型的咖啡滋味

**D.2 理化指标**

咖啡粉的理化指标应符合表 D.2 规定。

表 D.2

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
咖啡因, %	≥ 2.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0

**D.3 卫生指标**

咖啡粉的卫生指标应符合表 D.3 规定。

表 D.3

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 1000
霉菌和酵母菌, cfu/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌)	不得检出

附录 D  
(规范性附录)  
咖啡粉质量标准

本标准中使用的咖啡粉是以咖啡豆为原料经过烘烤、水提取、干燥工艺制成，应符合以下质量标准。

**D.1 感官指标**

咖啡粉的感官指标应符合表 D.1 规定。

表 D.1

项 目	指 标
外观	颗粒状或粉末状
色泽	浅棕色或深棕色
气味	咖啡芳香
滋味	典型的咖啡滋味

**D.2 理化指标**

咖啡粉的理化指标应符合表 D.2 规定。

表 D.2

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 5.0
咖啡因, %	≥ 2.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0

**D.3 卫生指标**

咖啡粉的卫生指标应符合表 D.3 规定。

表 D.3

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 1000
霉菌和酵母菌, cfu/g	≤ 50
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌)	不得检出

附录 F  
(规范性附录)

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液质量标准

本标准中使用的咸蛋黄粉、加糖蛋黄液是以鲜鸡蛋或鸡蛋粉(全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉)为原料,添加或不添加白砂糖、海藻糖、食用盐、麦芽糖浆、葡萄糖浆、葡萄糖、水、牛奶、乳粉、玉米淀粉、糖霜(粉)、麦芽糊精,添加或不添加酶制剂及加工助剂:蛋白酶、磷脂酶 A2、葡糖氧化酶、盐酸、氢氧化钠、柠檬酸,添加或不添加食品添加剂:柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食品用香精,经打蛋或不打蛋、过滤或不过滤、调配、混合、过筛、杀菌或不杀菌、喷雾干燥或不喷雾干燥、包装等工序制成的非即食的调制蛋制品,应符合以下质量标准。

F.1 感官指标

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液的感官指标应符合表 F.1 规定。

表 F.1

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

F.2 理化指标

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液的理化指标应符合表 F.2 规定。

表 F.2

项 目	指 标	
	加糖蛋黄液	咸蛋黄粉
水分, %	≤ 90	15.0
蛋白质, %	≥ 3.0	10.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05

F.3 卫生指标

咸蛋黄粉、加糖蛋黄液的卫生指标应符合表 F.3 规定。

表 F.3

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 50000
大肠菌群, cfu/g	≤ 10
致病菌(沙门氏菌)	不得检出

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、生活饮用水、板栗粉、全脂乳粉、棕榈油、玉米油、大豆油、黄油、猪油、起酥油、紫薯粉、南瓜粉、抹茶粉、红茶粉、茉莉花茶、红茶、绿茶、重瓣玫瑰花瓣、可可粉、起酥油、食用盐、人造奶油、食用酵母中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖醇液、胭脂虫红、植物炭黑、山梨糖醇液、甘油、山梨酸钾、碳酸氢铵、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、成型或不成型、加入馅料[脱皮绿豆、带皮绿豆、生活饮用水、白砂糖、食用盐、麦芽糖、红豆、紫米、黑米、糯米、紫薯、紫薯粉、南瓜、南瓜粉、芋头、红薯、山楂、红枣、榴莲、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、西瓜籽仁、花生碎、板栗仁、黑桑椹、黑枸杞、黑豆、熟黑芝麻、熟白芝麻、糖玫瑰（重瓣红玫瑰）、糖桂花、冬瓜糖、糖渍橙丁、青红丝（橘皮丝）、奶油、奶酪、冬瓜蓉、白豆沙、膨化米粉、熟米粉、椰蓉、抹茶粉、红茶粉、茉莉花茶、红茶、绿茶、可可粉、纯脂巧克力、玉米油、大豆油、黄油、土豆、培根、黑胡椒碎、蛋黄酱、酸奶可丝达酱、榴莲酱中的一种或几种]或不加入馅料、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻糕点生坯。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。

濮阳小五油栗食品有限责任公司

QB