



412097S-2025



河南闯闯食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2025

# 速冻糕点用饼坯

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

河南闯闯食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南闯闯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴修冲、石士强。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCS 0002S-2021（备案号：412860S-2021）。

H N

Q B

# 速冻糕点用饼坯

## 1 范围

本标准规定了速冻糕点用饼坯的分类、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，添加水、白砂糖、无盐黄油、白芝麻、食用猪油、大豆油、食用盐、食用酵母、全脂奶粉、鸡蛋、复配食品添加剂【硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、淀粉葡萄糖苷酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂、玉米粉、植物油、大米粉】中的几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、分割称重、添加外购馅料（红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、香芋馅料、紫薯馅料、咸鸭蛋黄馅）包馅或不包馅、成型、速冻、包装加工而成的用于制作糕点的非即食速冻糕点用饼坯。

根据所使用原料和辅料的不同，可分为不同的产品。

## 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 无盐黄油应符合 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 红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、香芋馅料、紫薯馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.7 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 鸡蛋、咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 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，	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在

	不破损，表面不结霜	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	
气味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

注：1、\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加水、白砂糖、无盐黄油、白芝麻、食用猪油、大豆油、食用盐、食用酵母、全脂奶粉、鸡蛋、复配食品添加剂【硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、淀粉葡萄糖苷酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂、玉米粉、植物油、大米粉】中的几种为辅料，经配料、加入生活饮用水和面、搅拌、分割称重、添加外购馅料（红豆馅料、绿豆馅料、椰蓉馅料、香芋馅料、紫薯馅料、咸鸭蛋黄馅）包馅或不包馅、成型、速冻、包装加工而成的用于制作糕点的非即食速冻糕点用饼坯。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。

河南闯闯食品有限公司

QB