



412918S-2025



河南豫金宏食品有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2025

焙烤食品馅料

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南豫金宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫金宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘强。

H N

Q B

焙烤食品馅料

1 范围

本标准规定了焙烤食品馅料的要求，以及检验方法、检验规则要求。

本标准适用于以葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、海藻糖、咸蛋黄或蛋黄粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入芝士、干酪、炼乳、淡奶油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用植物油（大豆油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄油、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、椰（汁）浆、小麦粉、大米粉、糯米粉、谷朊粉、植脂末、食用盐、吉士粉（复配添加剂）（玉米淀粉、 β -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、生活饮用水、食品用香精中的一种或多种，经调配、混合、搅拌熬制或直接搅拌、包装加工而成的焙烤食品用馅料。

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 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆、麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 咸蛋黄、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 芝士、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.14 淡奶油、奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 人造奶油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 调制乳粉应符合 GB 25191 的规定。

- 2.1.19乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21椰（汁）浆应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.22小麦粉、大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26吉士粉（复配添加剂）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27食品用香精应符合 GB 30616 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	浓浆状或具产品应有性状	取样品适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18（以蛋黄粉、咸蛋黄为原料产品） 0.48（其它）	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.48（蛋黄粉、咸蛋黄为原料的产品除外）	GB 5009.11
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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	100	1000	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、白砂糖、绵白糖、红糖、赤砂糖、海藻糖、咸蛋黄或蛋黄粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入芝士、干酪、炼乳、淡奶油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用植物油（大豆油、玉米油、棕榈油、葵花籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、黄油、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、椰（汁）浆、小麦粉、大米粉、糯米粉、谷朊粉、植脂末、食用盐、吉士粉（复配添加剂）（玉米淀粉、 β -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、生活饮用水、食品用香精中的一种或多种，经调配、混合、搅拌熬制或直接搅拌、包装加工而成的焙烤食品用馅料。

本标准根据《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。

河南豫金宏食品有限公司