



412969S-2025



河南辉芝堂生物药业有限公司企业标准

Q/HHZT 0002S-2025

# 冷加工糕点

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南辉芝堂生物药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南辉芝堂生物药业有限公司提出。

本标准由河南辉芝堂生物药业有限公司起草。

本标准主要起草人：段雨辰、岳金辉。

HN

QB

# 冷加工糕点

## 1 范围

本标准规定了冷加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则

本标准适用于以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉、熟黑米粉、熟山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟白扁豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、杏仁粉、麦芽粉、茯苓粉、菊花粉（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、玉米须粉、抗性糊精、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、大麦苗粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草（仙草）粉、针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经加水或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的冷加工糕点。

根据原辅料不同，可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 熟黑芝麻粉、核桃仁粉、花生粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.2 熟黑豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟山药粉、熟白扁豆粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、麦芽粉、茯苓粉、玉米须粉、菊花粉、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、大麦苗粉、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、凉粉草(仙草)粉、针叶樱桃果粉、应 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.10 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。

2.1.11 低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 23528.3 的规定。

2.1.12L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号。

2.1.13 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	软固态，圆形	取样品取出适量，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

## 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, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 45	GB/T 23780
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
展青毒素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉为主要原料的产品。 b 仅适用于添加山楂粉的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
乳酸菌, CFU/g (仅适用于添加益生菌的产品)	≥	1×10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
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
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于添加了益生菌的产品。					

## 2.5 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。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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、菌落总数（不适用于添加了益生菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

冷加工糕点是以熟黑芝麻粉、熟黑豆粉、熟黑米粉、熟山药粉、熟薏米粉、熟红豆粉、熟大麦粉、熟小麦粉、熟白芸豆粉、熟芡实粉、熟白扁豆粉中的一种或几种为主要原料，辅以麦芽糖浆、蜂蜜、红糖、黑糖中的一种或几种，再添加或不添加黄精粉、枸杞粉、黑枣粉、桑葚粉、核桃仁粉、山楂粉、酸枣仁粉、黑枸杞粉、红枣粉、花生粉、姜粉、决明子粉、荷叶粉、甘草粉、桑叶粉、蒲公英粉、橘皮粉、薄荷粉、金银花粉、牡蛎粉、玛咖粉、莲子粉、茯苓粉、蛹虫草粉、甜菜根粉、鸡内金粉、人参粉（人工种植五年以内）、梅花鹿鹿鞭粉（人工养殖）、沙棘粉、佛手粉、乌梢蛇粉、蝮蛇粉、木瓜粉、火麻仁粉、玉竹粉、白芷粉、青果粉、益智仁粉、莱菔子粉、葛根粉、阿胶粉、苦瓜粉、玉米须粉、山药粉、辣木叶粉、牛蒡根粉、马齿苋粉、代代花粉、石榴粉、乌梅粉、白果粉、桂圆肉粉、百合粉、杏仁粉、麦芽粉、茯苓粉、菊花粉（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、西洋参粉、党参粉、黄芪粉、灵芝粉、玉米须粉、抗性糊精、重瓣红玫瑰花粉、茶树花粉、大麦苗粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、凉粉草（仙草）粉、针叶樱桃果粉、玉米低聚肽粉、低聚木糖、L-阿拉伯糖、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种，经加水或（和）蜂蜜、搅拌混合、成型、包装加工而成的冷加工糕点。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 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南辉芝堂生物药业有限公司