



412979S-2025

河南奥昆食品有限公司企业标准

Q/HAK 0003S-2025

热加工糕点

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南奥昆食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南奥昆食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥昆食品有限公司。

本标准主要起草人：魏彦婷、任伟。

本标准适用于：河南奥昆食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、浙江奥昆食品有限公司、湖州奥昆食品有限公司。

H N
Q B

热加工糕点

1 范围

本标准规定了热加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、糕点用小麦粉(小麦粉、食用淀粉)、面包用小麦粉(小麦粉、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、维生素 C)、鸡蛋液、鸡蛋白粉、白砂糖、全糖粉、人造奶油、稀奶油、蛋糕预拌粉(配料见附录 A)、食用植物油(棕榈油、大豆油的一种或几种)、黄油、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料,配以水、乳粉、谷朊粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种)、咸蛋黄、芝麻、起酥油、可可粉、红茶、乳清粉、抹茶粉、巧克力、麦芽糊精、水果干制品(蔓越莓果干、葡萄干、芒果干、绿葡萄干、红葡萄干、枸杞、桂圆肉的一种或几种)、紫薯馅、红豆馅、雪媚娘团(焙烤食品馅料)【麦芽糖浆、海藻糖、糯米粉、水、淡奶味调味糖浆(麦芽糖浆、加糖炼乳、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、二氧化钛、食用香精)、蛋白粉、植物油、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾)】、蜂蜜枣沙、红枣片、海藻糖、白酒、炼乳、葡萄糖浆、果酱、牛奶、蜂蜜、白兰地、紫薯粉、坚果及其制品(巴旦木片、核桃仁、腰果、榛子、扁桃仁中的一种或几种)、干酪、蛋胚酱【水、白砂糖、植物油、麦芽糖浆、全脂乳粉、乳清蛋白粉、食用盐、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、山梨酸钾、柠檬酸、刺槐豆胶、卡拉胶、 β -胡萝卜素、食品用香精)】、煮糖浆复合调味料(白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、柠檬酸)、麦芽糖、蜜饯、食用盐、 β -胡萝卜素、柠檬酸、碳酸钙、 α -淀粉酶(来源:米曲霉)、食品用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、丙二醇、甘油、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、胭脂虫红、碳酸氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、瓜尔胶、碳酸氢铵、卡拉胶、海藻酸钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、乙酰化双淀粉己二酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酸钾、山梨酸钾中的一种或几种,经过配料、混合、成型、熟制、冷却、冷冻、包装工序中的一种或几种制成的产品。

根据配料不同分为:泡芙壳、重油蛋糕、蛋糕胚、小麦芬蛋糕、坚果蛋糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、糕点用小麦粉、面包用小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 鸡蛋液、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

- 2.1.5 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.6 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.13 蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 红茶应符合 GB/T 24690 的规定。
- 2.1.23 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.25 巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.28 紫薯馅、红豆馅、雪媚娘团、蜂蜜枣沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.29 红枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.30 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.35 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.36 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 白兰地应符合 GB/T 11856.2 的规定。

- 2.1.38 紫薯粉符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 坚果及其制品应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.40 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.41 蛋胚酱及煮糖浆复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.43 蜜饯应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.45 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.48 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.51 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53 黄原胶 应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- δ -内酯 应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.56 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯 应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸二氢二钠 应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.59 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61 单，双甘油脂肪酸酯 应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.62 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 山梨糖醇及山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.68 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.69 硬脂酰乳酸钙 应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.70 乙酰化双淀粉己二酸酯 应符合 GB 29932 的规定。

2.1.71 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。

2.1.72 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定

2.1.73 硬脂酸钾应符合 GB 31623 的规定。

2.1.74 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味与口感
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	固态、无霉变、无生虫及其他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, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
注：*该项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； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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 平板计数法
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
霉菌 ^b /(CFU/g)	≤	150			GB 4789. 15
a 样品的采集和处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

1. 海绵蛋糕预拌粉配料：白砂糖，小麦粉，鸡蛋白粉，食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯，羧甲基纤维素钠，黄原胶，葡萄糖酸-5-内酯)，食用盐，食用香精
2. 红丝绒蛋糕预拌粉配料：白砂糖、小麦粉、食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单, 双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、 α -淀粉酶、脂肪酶)、乳清粉、植物油、可可粉、食用盐、食品用香精
3. 美式麦芬蛋糕预拌粉配料：小麦粉、白砂糖、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、硬脂酰乳酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶)、乳粉、植物油、淀粉、固体玉米糖浆、食用盐

编制说明

本标准适用于以小麦粉、糕点用小麦粉(小麦粉、食用淀粉)、面包用小麦粉(小麦粉、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、维生素 C)、鸡蛋液、鸡蛋白粉、白砂糖、全糖粉、人造奶油、稀奶油、蛋糕预拌粉(配料见附录 A)、食用植物油(棕榈油、大豆油的一种或几种)、黄油、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料,配以水、乳粉、谷朊粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种)、咸蛋黄、芝麻、起酥油、可可粉、红茶、乳清粉、抹茶粉、巧克力、麦芽糊精、水果干制品(蔓越莓果干、葡萄干、芒果干、绿葡萄干、红葡萄干、枸杞、桂圆肉的一种或几种)、紫薯馅、红豆馅、雪媚娘团(焙烤食品馅料)【麦芽糖浆、海藻糖、糯米粉、水、淡奶味调味糖浆(麦芽糖浆、加糖炼乳、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、二氧化钛、食用香精)、蛋白粉、植物油、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾)】、蜂蜜枣沙、红枣片、海藻糖、白酒、炼乳、葡萄糖浆、果酱、牛奶、蜂蜜、白兰地、紫薯粉、坚果及其制品(巴旦木片、核桃仁、腰果、榛子、扁桃仁中的一种或几种)、干酪、蛋胚酱【水、白砂糖、植物油、麦芽糖浆、全脂乳粉、乳清蛋白粉、食用盐、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、山梨酸钾、柠檬酸、刺槐豆胶、卡拉胶、 β -胡萝卜素、食品用香精)】、煮糖浆复合调味料(白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、柠檬酸)、麦芽糖、蜜饯、食用盐、 β -胡萝卜素、柠檬酸、碳酸钙、 α -淀粉酶(来源:米曲霉)、食品用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、葡萄糖酸- δ -内酯、丙二醇、甘油、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、胭脂虫红、碳酸氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、瓜尔胶、碳酸氢铵、卡拉胶、海藻酸钠、山梨糖醇、山梨糖醇液、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、乙酰化双淀粉己二酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)、丙二醇脂肪酸酯、硬脂酸钾、山梨酸钾中的一种或几种,经过配料、混合、成型、熟制、冷却、冷冻、包装工序中的一种或几种制成的产品。

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》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。

河南奥昆食品有限公司