



412978S-2025

河南奥昆食品有限公司企业标准

Q/HAK 0001S-2025

冷冻糕点

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、附录 B、附录 C、附录 D 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

冷冻糕点

1 范围

本标准规定了冷冻糕点的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡蛋液、水、小麦粉或蛋糕预拌（混）粉（外购，配料见附录 A）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、干酪、植脂奶油、牛奶、稀奶油、奶油、乳粉、食用植物油（大豆油、椰子油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，配以炼乳、巧克力、黑巧克力、白巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂白巧克力、抹茶味巧克力、冷冻饮品（冰淇淋、雪糕）、果葡糖浆、乳糖、谷朊粉、固体饮料（外购，配料见附录 B）【调味抹茶粉固体饮料、红甜菜粉固体饮料、乳味固体饮料（风味固体饮料）、可可粉固体饮料、茶固体饮料、牛乳风味粉（固体饮料）、速溶咖啡中的一种】、起酥油、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、香蕉、柚子、白桃、蜜桃、香橙、菠萝、葡萄、芒果、百香果、樱桃、榴莲、柠檬、柠檬皮、椰子、开心果、南瓜、蜜瓜、樱花、青提、玫瑰、凤梨中的一种或者几种）、可可粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、枸杞、桂圆肉中的一种或几种）、坚果籽类（巴旦木、核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生中的一种或几种）、食品馅料（蓝莓、菠萝、香橙、芋头、红豆、芒果、红小豆中的一种或几种）、复合调味料（外购，见附录 C）（芝士味奶油夹心酱、提拉米苏味奶油夹心酱、黑巧克力风味半固体复合调味料、海盐芝士味复合调味料、奶酪味复合调味料、焦糖风味顶料调味料、北海道牛奶味奶油夹心酱、香草味奶油夹心酱、咸蛋黄酱、白桃奶油夹心酱中的一种或几种）、豆奶粉、食用葡萄糖、葡萄糖浆、海藻糖、麦芽糖、鸡蛋白粉、抹茶粉、白兰地酒、黑朗姆酒、配制酒、果胶、蜂蜜、咖啡粉、饼干（饼干碎、饼干粉）、麦芽糊精、水晶光亮膏（蓝莓味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏（草莓味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、柠檬黄、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏【芒果味调味糖浆】（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏（香橙味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏（哈密瓜味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄、亮蓝、二氧化钛）、食品用香精】、果浆（白桃、芒果、葡萄、苹果）、复合糖浆（淀粉糖）、紫薯粉、糖粉、油炸裹粉、乳清粉、牛奶巧克力豆（膨化食品）、紫薯粉

（脱水蔬菜）、膳食纤维粉（聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精）、干酪制品、速冻香芋泥（速冻调制食品）、烘烤开心果仁（碎）、食用玉米淀粉的一种或者几种为原料；配以羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸钠、司盘 60、山梨酸、山梨酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钙、丙二醇、吐温 60、明胶、黄原胶、β-胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、葡萄皮红、红曲红、胭脂虫红、甜菜红、羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、丙二醇脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、葡萄糖酸-δ-内酯、羧甲基纤维素钠、叶绿素铜钠盐、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸、磷脂、刺槐豆胶、卡拉胶、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、食品用香精中的一种或者几种，经配料、混合、熟制、成型、脱模、灌浆或不灌浆、冷冻、装饰或不装饰、分切或不分切、包装加工而成的即食冷冻糕点。

根据配料不同，分为：冷冻慕斯蛋糕、冷冻芝士蛋糕、冷冻夹心蛋糕、冷冻糕点。

2 术语和定义

以鸡蛋液、水、小麦粉、油脂、糖的一种或几种为主要原料，配以本标准范围中添加的其他辅料，经配料、混合、熟制、成型、脱模、灌浆或不灌浆、冷冻、装饰或不装饰、分切或不分切、包装等工序制成的冷冻糕点。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鸡蛋液、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 蛋糕预拌（混）粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 3.1.5 食糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.7 植脂奶油应符合 SB/T 10419 的规定。
- 3.1.8 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.9 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 大豆油符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.13 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 3.1.14 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 3.1.16 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.17 冷冻饮品冰淇淋应符合 GB/T 31114 的规定。
- 3.1.18 冷冻饮品雪糕应符合 GB/T 31119 的规定。
- 3.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.20 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.22 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.23 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.25 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.27 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 3.1.28 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.29 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.31 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 3.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.33 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.34 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.35 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.36 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.37 白兰地酒应符合 GB/T 11856.2 的规定。
- 3.1.38 黑朗姆酒、白兰地酒、配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.39 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.41 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 3.1.42 饼干（饼干碎、饼干粉）应符合 GB 7100 和 GB/T 20980 的规定。
- 3.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.44 水晶光亮膏应符合的规定 Q/PLDSP 0026S（附录 D）的规定。
- 3.1.45 果浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.46 复合糖浆（淀粉糖）符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.47 紫薯粉符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.48 糖粉符合 Q/AQJM 2266S（附录 D）的规定。

- 3.1.49 油炸裹粉符合 Q/TJLY 0001（附录 D）的规定。
- 3.1.50 乳清粉符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.51 牛奶巧克力豆（膨化食品）符合 GB/T 22699 的规定。
- 3.1.52 紫薯粉（脱水蔬菜）符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.53 膳食纤维粉符合 Q/HTSK 0006S（附录 D）的规定。
- 3.1.54 干酪制品符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.55 速冻香芋泥（速冻调制食品）符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.56 烘烤开心果仁（碎）符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.57 食用玉米淀粉符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.60 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.61 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.62 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.63 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.64 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.65 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.66 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.67 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.68 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.69 山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）应符合 GB 13481 的规定。
- 3.1.70 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 3.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.72 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.73 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.74 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.75 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 3.1.76 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。
- 3.1.77 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.78 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.79 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.80 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.81 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

- 3.1.82 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.83 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 3.1.84 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.85 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 3.1.86 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.87 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.88 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.89 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.90 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 3.1.91 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.92 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.93 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.94 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.95 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 3.1.96 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 3.1.97 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.98 三聚磷酸钠符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.99 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.100 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 3.1.101 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.102 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.103 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 3.1.104 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.105 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.106 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	
性状	固态、无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

3.3 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
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 149
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0. 6	GB 5009. 288
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 260
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 15. 0	GB 5009. 256
山梨酸及其钾盐 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
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; b 仅适用于添加苹果制品的产品检验; 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。		

3.4 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					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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. 红丝绒蛋糕预拌粉配料:小麦粉、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲红、红曲黄色素、胭脂虫红、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、 α -淀粉酶、脂肪酶、乳清粉、淀粉、植物油、食用盐、食品用香精
2. 轻柔蛋糕预拌粉配料:白砂糖、小麦粉、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸)、淀粉、鸡蛋白粉、食用盐、食品用香精。
3. 戚风蛋糕预拌粉配料: 小麦粉, 白砂糖, 食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯, 单, 双甘油脂肪酸酯, 羧甲基纤维素钠, 葡萄糖酸- δ -内酯, 抗坏血酸)食用盐, 鸡蛋白粉。
4. 戚风蛋糕预拌粉配料: 小麦粉、白砂糖、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、抗坏血酸)、食用盐、蛋白粉。
5. 麻薯预拌粉配料: 羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、小麦粉、乳粉、食用盐、单, 双甘油脂肪酸酯。
6. 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。
7. 柔润巧克力蛋糕预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、可可粉、植物油、乳清粉、谷朊粉、食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯、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、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、磷酸二氢钙, α -淀粉酶)、食用盐、食品用香精。
8. 原味戚风蛋糕预拌粉配料:白砂糖、小麦粉、蛋白粉、食用盐、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯)。
9. 蛋糕预混粉配料: 白砂糖、小麦粉、鸡蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、维生素 C。
10. 蛋糕预拌粉: 白砂糖、小麦粉、鸡蛋白粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、麦芽糖淀粉酶、 α -淀粉酶。
11. 白玉卷预拌粉配料: 糯米粉、海藻糖、淀粉、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糖淀粉酶)。
12. 柔韧戚风蛋糕预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素 C、羧甲基纤维素钠)、蛋白粉、食用盐。

附录B

1. 调味抹茶粉（固体饮料）：绿茶、食品用香精，叶绿素铜钠盐。
2. 红甜菜粉：浓缩红甜菜汁、麦芽糊精。
3. 乳味固体饮料(风味固体饮料)：全脂奶粉、白砂糖、牛奶蛋白、食用葡萄糖、单，双甘油脂肪酸酯、瓜儿胶、黄原胶、卡拉胶。
4. 可可粉固体饮料：可可粉、防潮糖粉(食用葡萄糖, 淀粉, 氢化棕榈油, 植物油, 食品用香精)。
5. 茶固体饮料：红茶、食用香精。
6. 牛乳风味粉(固体饮料)：白砂糖、乳粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、食用盐。

附录C

1. 芝士味奶油夹心酱(半固态复合调味酱): 水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、白砂糖、全脂乳粉、芝士粉(再制干酪)、食品添加剂【增稠剂(1442、415、407、412)、酸度调节剂(330、331(iii))、乳化剂(471)、防腐剂(202)、着色剂(160a(ii))】、食用盐、蛋黄粉、食品用香精。
2. 提拉米苏味奶油夹心酱(半固态复合调味酱): 水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、全脂乳粉、白砂糖, 食品添加剂【增稠剂(1442、415、407、412)、乳化剂(1450、471)、酸度调节剂(330、331(iii))防腐剂(202)】、干酪粉、咖啡粉、蛋黄粉、食用盐、食品用香精。
3. 黑巧克力风味半固体复合调味料: 水、白砂糖、植物油、可可粉、浓缩脱脂牛奶、增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、槐豆胶、黄原胶)、浓缩乳清蛋白粉、可可液块、酸度调节剂(柠檬酸)、食用香精、防腐剂(山梨酸钾)、食用盐。
4. 海盐芝士味复合调味料配料表: 水、精炼植物油、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖醇液、麦芽糊精、乳清蛋白粉、全脂乳粉、芝士粉【再制干酪、淡奶油(稀奶油)、奶油、乳粉、食用盐)】、酪蛋白、乳清粉、蜡质玉米淀粉、食用盐、刺槐豆胶、卡拉胶、柠檬酸、单, 双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、B-胡萝卜素、食用香精。
5. 奶酪味复合调味料配料表: 水、精炼植物油、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳清蛋白粉、全脂乳粉、麦芽糖醇液、乳清粉、芝士粉(再制干酪、淡奶油(稀奶油)、奶油、乳粉、食用盐)、食用盐、刺槐豆胶、柠檬酸、单, 双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、β-胡萝卜素、食用香精。
6. 焦糖风味顶料调味料配料表: 果葡糖浆、白砂糖、水、赤砂糖、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、胭脂红)、食用香精。
7. 北海道牛奶味奶油夹心酱配料表: 半固态复合调味料配料: 水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、全脂乳粉、低聚麦芽糖、食品添加剂【增稠剂(1442、415、412、407、明胶)、乳化剂(471)、酸度调节剂(330、331(iii))、防腐剂(202)、着色剂(160a(ii))】、白砂糖、炼乳、蛋黄粉、食用盐、食品用香精。
8. 香草味奶油夹心酱配料表: 水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、白砂糖、全脂乳粉、食品添加剂【增稠剂(1442、415、407、412)、酸度调节剂(330、331(iii))、乳化剂(471)、防腐剂(202)、着色剂(160a(ii))】、蛋黄粉、食用盐、食品用香精。
9. 咸蛋黄酱配料表: 咸鸭蛋黄(咸鸭蛋、食用盐、水)、食用植物油、食用盐、大豆膳食纤维粉、白砂糖、β-胡萝卜素、食用香精。
10. 白桃奶油夹心酱配料表: 水, 精炼植物油、白砂糖、麦芽糖粉、白桃原浆≥15%、白桃浓缩汁、全脂乳粉、炼乳粉、食品添加剂【增稠剂(1442、415、407、412)、乳化剂(471、405)、酸度调节剂(270、296、331(iii))、防腐剂(202)、着色剂(120、110)】、食用盐、食品用香精。

附录 D



调味糖浆

2023-03-01 发布

2023-03-30 实施

广州培乐道食品有限公司 发布

Q/PLDSP 0026S-2023

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于本公司生产的以水、淀粉糖（葡萄糖/浆、麦芽糖/浆、麦芽糊精、果葡萄糖）、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐、巧克力、食用植物油、起酥油的一种或几种为辅料，添加或不添加果胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、琼脂、微晶纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、甘油、乳酸、磷酸、磷脂、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性糊精、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红、亮蓝、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工制成的调味糖浆产品。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种糖浆应有的自然色泽，有光泽
滋味及气味	具有该品种糖浆应有的滋味及气味，无异味
组织形态	稀稠适度，质地均匀，无汁液析出
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 理化指标的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
pH 值	2.5 - 6.5
水分, g/100g	≤ 80
可溶性固形物, g/100g	≥ 25
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 3000
大肠菌群, CFU/g	≤ 10

QB

备案号: 426155S-2025

Q/AQJM

安琪酵母股份有限公司企业标准

Q/AQJM 2266S—2025

代替 Q/AQJM 2266S—2023

烘焙糖

2025-05-06 发布

2025-06-10 实施

安琪酵母股份有限公司 发布

1 范围

本文件规定了烘焙糖的技术要求，描述了相应的试验方法，规定了检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于以食用葡萄糖或白砂糖为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用植物油、食用油脂制品、食用盐、果蔬粉、可可粉、玉米粉、大豆粉、杂粮粉、乳粉、食用香精、食品添加剂等辅料加工生产制得的产品，主要应用于烘焙调味品等领域。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本产品相应的颜色
滋味、气味	具有本产品特征滋味、气味，无异味
性 状	粉末
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

Q/AQJM 2266S—2025

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤12.0
总糖(蔗糖+还原糖)/(%)	≥70
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.45
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5

4.5 微生物限量

应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	≥	5	10000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤	3.0		
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000

*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

天津市食品安全企业标准

Q/TJLY0001-2024

代替 Q/06A2131S-2022

食品用预拌粉

2024-1-1 发布

2024-2-1 实施

天津理研维他食品有限公司 发布

1 范围

本文件规定了食品用预拌粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、粳米粉、谷朮粉、麦芽糖粉、麦芽糊精、氢化棕榈油粉、植脂末、糊精、鸡蛋蛋白粉、豌豆蛋白粉、豌豆纤维、圆苞车前子壳、麦芽提取物（麦精）、食用小麦淀粉、白砂糖、食用盐、味精、低聚麦芽糖、大豆膳食纤维粉、海藻糖、香辛料（黑胡椒粉、蒜粉、姜粉、辣椒粉、白胡椒粉）、一级大豆油、粉末酱油、复合调味料、乳清粉、食用葡萄糖、魔芋粉、米糠油、固态复合调味料、酸水解植物蛋白调味料、芝士调味粉、大豆蛋白粉、一级葵花籽油、预糊化淀粉、全糖粉、乳粉、玉米粉、起酥油、人造奶油（人造黄油）、小麦纤维之中的数种为原料，以羧甲基纤维素钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸钠、羟丙基淀粉、硫酸钙、氧化淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、氧化羟丙基淀粉、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、双乙酰酒石酸单双甘油酯、食品工业用酶制剂【蛋白酶（来源：米曲霉、枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽）、木聚糖酶（来源：黑曲霉、枯草芽孢杆菌、李氏木霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：黑曲霉、米曲霉）、天门冬酰胺酶（来源：米曲霉）、纤维素酶（来源：李氏木霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌））、过氧化氢酶（来源：黑曲霉）】、碳酸氢钠、丙二醇脂肪酸酯、改性大豆磷脂、焦磷酸二氢二钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸脂肪甘油酯、乳酸脂肪甘油酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、磷酸二氢钙、抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、辣椒红、刺槐豆胶、柠檬酸、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、山梨糖醇、乙酰化双淀粉己二酸酯、微晶纤维素、果胶、碳酸钙、海藻酸丙二醇酯、DL-苹果酸、 β -胡萝卜素、阿拉伯胶、海藻酸钠、琥珀酸单甘油酯、甲基纤维素、结冷胶、卡拉胶、抗坏血酸钠、抗坏血酸棕榈酸酯、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、氯化钾、氯化铵、酶解大豆磷脂、明胶、琼脂、三聚磷酸钠、酸处理淀粉、碳酸钠、维生素 E、纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、硬脂酰乳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、玉米淀粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、硬脂酸钾之中的数种为添加剂，经复配、混合、包装而成的食品用预拌粉。

4.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽
组织形态	粉末状、无结块
滋气味	具有相应品种的滋气味、无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

Q/TJLY0001-2024

项 目	指 标			
	油炸食品用 预拌粉（面 糊、裹粉、煎 炸粉）	焙烤食品用预 拌粉	方便、冷冻米 面制品用预拌 粉	冷冻鱼糜制品 用预拌粉
干燥失重/(g/100g)	≤ 20	30	30	15
氯化物（以氯化钠计） ^a /（g/100g）	≤ 15	——	——	——
3-氯-1,2-丙二醇 ^b /（mg/kg）	≤ 1.0	——	——	——
铅（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.2	0.5		0.2
a. 添加食用盐的产品测定该项目				
b. 添加酸水解植物蛋白调味料的产品测定该项目				

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
	油炸食品用预拌粉（面糊、裹粉、煎炸粉）	焙烤食品用预拌粉	方便、冷冻米面制品用预拌粉	冷冻鱼糜制品用预拌粉
霉菌和酵母/（CFU/g）	≤ 1000	——	——	——
项目	采样方案 ^b 及限量（若非指定均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10CFU/g	100CFU/g
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

Q/HTSK

河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0006S-2025

烘焙用膳食纤维粉

2025-08-28 发布

2025-08-28 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

1 范围

本标准规定了烘焙用膳食纤维粉的要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、低聚果糖、低聚异麦芽糖、菊粉、抗性糊精、速溶膳食纤维粉中的一种或几种为原料,添加或不添加 α -淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、黑曲霉 *Aspergillus niger*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、米根霉 *Rhizopus oryzae*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*、嗜热脂肪解地芽孢杆菌 *Geobacillus stearothermophilus* 中的一种或几种)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米根霉 *Rhizopus oryzae*、米曲霉 *Aspergillus oryzae* 中的一种或几种)、淀粉葡萄糖苷酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米根霉 *Rhizopus oryzae*、米曲霉 *Aspergillus oryzae* 中的一种或几种)、葡糖氧化酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae* 中的一种或几种)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、麦芽糖淀粉酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、阿拉伯胶、麦芽糖醇、魔芋粉、果胶、白砂糖、海藻糖、食用盐、杏仁、食用椰干、蔓越莓干、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、硫酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、氯化钾、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、单,双甘油脂肪酸酯、植脂末、食品用香精、香辛料(白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、姜粉)、甜椒、果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、玫瑰粉、茉莉花粉、桂花粉中的一种或几种)、绿茶粉、可可粉、仙草粉、复配食品添加剂(聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、硫酸钾、硫酸钠、六偏磷酸钠)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、磷酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种,经充分混合、计量包装加工制成的仅用于烘焙食品的配料(不直接提供给消费者使用)。

3.2 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	粉末或颗粒状	从样品中取出 10g，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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
膳食纤维, g/100g	≥	50 GB 5009.88或GB/T 22224
Q/HTSK 0006S-2025		
水分, g/100g	≤	12.0 GB 5009.3
磷酸盐* (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
三氯蔗糖*, g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾*, g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
甜菊糖苷* (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.33 SN/T 3854
注: * 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		

编制说明

本标准适用于以鸡蛋液、水、小麦粉或蛋糕预拌（混）粉（外购，配料见附录 A）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、干酪、植脂奶油、牛奶、稀奶油、奶油、乳粉、食用植物油（大豆油、椰子油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，配以炼乳、巧克力、黑巧克力、白巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂白巧克力、抹茶味巧克力、冷冻饮品（冰淇淋、雪糕）、果葡糖浆、乳糖、谷朊粉、固体饮料（外购，配料见附录 B）【调味抹茶粉固体饮料、红甜菜粉固体饮料、乳味固体饮料（风味固体饮料）、可可粉固体饮料、茶固体饮料、牛乳风味粉（固体饮料）、速溶咖啡中的一种】、起酥油、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、香蕉、柚子、白桃、蜜桃、香橙、菠萝、葡萄、芒果、百香果、樱桃、榴莲、柠檬、柠檬皮、椰子、开心果、南瓜、蜜瓜、樱花、青提、玫瑰、凤梨中的一种或者几种）、可可粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、枸杞、桂圆肉中的一种或几种）、坚果籽类（巴旦木、核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生中的一种或几种）、食品馅料（蓝莓、菠萝、香橙、芋头、红豆、芒果、红小豆中的一种或几种）、复合调味料（外购，见附录 C）（芝士味奶油夹心酱、提拉米苏味奶油夹心酱、黑巧克力风味半固体复合调味料、海盐芝士味复合调味料、奶酪味复合调味料、焦糖风味顶料调味料、北海道牛奶味奶油夹心酱、香草味奶油夹心酱、咸蛋黄酱、白桃奶油夹心酱中的一种或几种）、豆奶粉、食用葡萄糖、葡萄糖浆、海藻糖、麦芽糖、鸡蛋白粉、抹茶粉、白兰地酒、黑朗姆酒、配制酒、果胶、蜂蜜、咖啡粉、饼干（饼干碎、饼干粉）、麦芽糊精、水晶光亮膏（蓝莓味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏（草莓味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、柠檬黄、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏【芒果味调味糖浆】（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏（香橙味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、二氧化钛）、食品用香精】、水晶光亮膏（哈密瓜味调味糖浆）【水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄、亮蓝、二氧化钛）、食品用香精】、果浆（白桃、芒果、葡萄、苹果）、复合糖浆（淀粉糖）、紫薯粉、糖粉、油炸裹粉、乳清粉、牛奶巧克力豆（膨化食品）、紫薯粉（脱水蔬菜）、膳食纤维粉（聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精）、干酪制品、速冻香芋泥（速冻调制食品）、烘烤开心果仁（碎）、食用玉米淀粉的一种或者几种为原料；配以羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸钠、司盘 60、山梨酸、山梨酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钙、丙二醇、吐温 60、明胶、黄原胶、β-胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、葡萄皮红、红曲红、胭脂虫红、甜菜红、羟丙基淀粉、

聚甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、叶绿素铜钠盐、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸、磷脂、刺槐豆胶、卡拉胶、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、食品用香精中的一种或者几种，经配料、混合、熟制、成型、脱模、灌浆或不灌浆、冷冻、装饰或不装饰、分切或不分切、包装加工而成的即食冷冻糕点。

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》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

H N
Q B