



411886S-2026



河南卢师傅食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2026

椰蓉酥（酥类糕点）

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

河南卢师傅食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卢师傅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘艳。

H N

Q B

椰蓉酥（酥类糕点）

1 范围

本标准规定了椰蓉酥（酥类糕点）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入食用椰干、白砂糖、起酥油，辅以鸡蛋（经预处理、去壳）、黄油、食用植物油、谷物杂粮粉、豆粉、食糖、淀粉糖、淀粉糖浆、食用淀粉、L-阿拉伯糖、花生仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、坚果籽类仁或粉、果蔬或干/粉/粒、香辛料粉、椰子粉、乳粉、可可粉、巧克力酱、食用盐、味精、肉松、芝士（奶酪）、咸蛋黄、海藻糖、麦芽糖醇液、L-阿拉伯糖、藤椒油、调味油、复合调味料、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种）、碳酸氢钠中的一种或几种，经加水或不加水调粉、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的椰蓉酥（酥类糕点）。

根据原辅料不同分为不同风味产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用椰干应符合 GB 16325 和 NY/T 786 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋、咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 淀粉糖、淀粉糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.15 花生仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、坚果籽类仁或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 果蔬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 水果干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.18 蔬菜干应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉/粒应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 椰子粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.24 巧克力酱应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.28 芝士（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.31 藤椒油、调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.32 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	固态，具有本品应有的形态	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，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	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 40	GB/T 20977
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

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
a指标仅适用于添加磷酸盐的产品。			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	100	GB 4789.3中的平板计数法
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

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。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原料，加入食用椰干、白砂糖、起酥油，辅以鸡蛋（经预处理、去壳）、黄油、食用植物油、谷物杂粮粉、豆粉、食糖、淀粉糖、淀粉糖浆、食用淀粉、L-阿拉伯糖、花生仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、坚果籽类仁或粉、果蔬或干/粉/粒、香辛料粉、椰子粉、乳粉、可可粉、巧克力酱、食用盐、味精、肉松、芝士（奶酪）、咸蛋黄、海藻糖、麦芽糖醇液、L-阿拉伯糖、藤椒油、调味油、复合调味料、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种）、碳酸氢钠中的一种或几种，经加水或不加水调粉、成型、烘烤、冷却、包装加工而成的椰蓉酥（酥类糕点）。

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，参考 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。

河南卢师傅食品有限公司