



412185S-2026



商丘市名代食品有限公司开发区食品厂企业标准

Q/SMDS 0003S-2026

速冻预制糕点

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

商丘市名代食品有限公司开发区食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市名代食品有限公司开发区食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘伟。

H N

Q B

速冻预制糕点

1 范围

本标准规定了速冻预制糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、食糖、淀粉糖、人造黄油（人造奶油）、黄油（乳脂黄油）、食用植物油、食用动物油脂、植脂末、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、全麦粉、小麦胚、谷物杂粮粉或片、豆粉或片、植物蛋白、果蔬粉或泥或丁、蔬菜（经熟制）、坚果籽类、果干、抹茶粉、茶粉、水产动物制品或粉、墨鱼汁或粉、桑叶提取物、D-阿洛酮糖、罗汉果糖中的一种或几种，加入或不加入罗汉果甜苷、 β -胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂中的一种或几种，经搅拌、压面、制成或不制成酥皮、分割、成型，包入或不包入糕点用馅料，经混合、成型、速冻、包装而成非即食生制速冻预制糕点。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 人造黄油、黄油（乳脂黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.14 稀奶油符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.18可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.20全麦粉应符合 GB/T 47387 的规定。
- 2.1.21小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.22谷物杂粮粉或片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23豆粉或片应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26果蔬泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.27果蔬丁、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.30抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.31茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.32水产动物制品或粉、墨鱼汁或粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33桑叶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34D-阿洛酮糖应符合国家卫健委公告（2025 年 第 4 号）的规定。
- 2.1.35罗汉果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.36罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.39胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.40栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.42栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.43甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.44番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.45植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.46酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.47糕点用馅料应符合 GB/T 21270 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	具有各产品应有的性状	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气 味	具有各产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
β-胡萝卜素 ^b /(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^b （以胭脂红酸计）/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 ^b /(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.287
栀子黄 ^b /(g/kg)	≤ 0.9	GB 5009.149
叶黄素 ^b /(g/kg)	≤ 0.15	GB 5009.248
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于以坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品； b 适用于使用相应食品添加剂的产品。 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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；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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、食糖、淀粉糖、人造黄油（人造奶油）、黄油（乳脂黄油）、食用植物油、食用动物油脂、植脂末、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、全麦粉、小麦胚、谷物杂粮粉或片、豆粉或片、植物蛋白、果蔬粉或泥或丁、蔬菜（经熟制）、坚果籽类、果干、抹茶粉、茶粉、水产动物制品或粉、墨鱼汁或粉、桑叶提取物、D-阿洛酮糖、罗汉果糖中的一种或几种，加入或不加入罗汉果甜苷、 β -胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂中的一种或几种，经搅拌、压面、制成或不制成酥皮、分割、成型，包入或不包入糕点用馅料，经混合、成型、速冻、包装而成非即食生制速冻预制糕点。

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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市名代食品有限公司开发区食品厂

QB