

Q/XJZT

厦门金芝挞食品有限公司企业标准

Q/XJZT 0001S—2021

速冻糕点坯

厦门市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0592350599S-(2021)

备案日期: 2021年07月28日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 07 - 01 实施

厦门金芝挞食品有限公司 发布

前 言

本标准中的感官指标、水分、总糖、脂肪、馅料含量依照产品实际特性制订；酸价、过氧化值指标按照GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》制定；污染物指标指标依照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，且铅指标严于该标准；真菌毒素指标依照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制订。食品添加剂指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。净含量要求依据国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》制订，其试验方法直接引用JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》。

本标准的编写格式遵循了GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准由厦门金芝挹食品有限公司提出。

本标准由厦门金芝挹食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王孔铿、王煜新。

本标准为首次发布。

速冻糕点坯

1 范围

本标准规定了速冻糕点坯的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于 3 章所定义的速冻糕点坯。产品属于焙烤糕点半成品，该产品为生制品，不可直接食用，需经后续焙烤后方可食用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定
 GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8607 高筋小麦粉
 GB/T 8608 低筋小麦粉
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 21270 食品馅料
 GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
 GB/T 23529 海藻糖
 GB/T 23780 糕点质量检验方法
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
 GB 28308 食品安全国家标准 食品添加剂 植物炭黑
 GB 28310 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素（发酵法）
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 34778 抹茶

NY/T 271 绿色食品 菜豆

NY 479 人造奶油

NY/T 1504 莲子

NY/T 2672 茶粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]）

食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009]）

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）

关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年 第15 号）

3 产品分类

产品按产品原辅料配伍不同，分为以下六种：

3.1 速冻糕点坯Ⅰ

以焙烤食品馅料1【菜豆（白芸豆）、山梨糖醇液、麦芽糖醇液、蜜柚果脯、青柠檬丁果脯、食用油脂制品、植物油、水、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、黄原胶、柠檬酸、脱氢乙酸钠、食品用香精】、焙烤食品馅料2【麦芽糖、糯米粉、食用淀粉、海藻糖、水、椰奶风味糖浆（麦芽糖浆、椰浆、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精）、植物油、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、淀粉酶、脱氢乙酸钠】、小麦粉、水为主要原料，适量添加奶油（或人造奶油）、白砂糖、β-胡萝卜素、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）制成的速冻糕点坯。

3.2 速冻糕点坯Ⅱ

以焙烤食品馅料1【白砂糖、菜豆（白芸豆）、水、红小豆、麦芽糖、植物油、大豆膳食纤维、全脂奶粉、抹茶粉（含叶绿素铜钠盐）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、食品用香精、脱氢乙酸钠】、焙烤食品馅料2【脱皮绿豆、白砂糖、植物油、鸡肉松、咸鸭蛋黄、山梨糖醇液、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、脱氢乙酸钠】、小麦粉、水为主要原料，适量添加奶油（或人造奶油）、白砂糖、抹茶粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）制成的速冻糕点坯。

3.3 速冻糕点坯Ⅲ

以焙烤食品馅料1【菜豆（白芸豆）、麦芽糖醇液、海藻糖、山梨糖醇液、蓝莓、再制干酪、奶油、冬瓜、植物油、水、食用盐、食品用香精、脱氢乙酸钠】、焙烤食品馅料2【麦芽糖、糯米粉、食用淀粉、海藻糖、水、椰奶风味糖浆（麦芽糖浆、椰浆、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精）、植物油、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、淀粉酶、脱氢乙酸钠】、小麦粉、水为主要原料，适量添加奶油（或人造奶油）、白砂糖、可可粉、植物炭黑、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）制成的速冻糕点坯。

3.4 速冻糕点坯Ⅳ

以焙烤食品馅料1【菜豆（白芸豆）、白砂糖、麦芽糖醇液、芋头、水、奶油、麦芽糖浆、植物油、乳粉、食品用香精、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、脱氢乙酸钠、葡萄皮红】、焙烤食品馅料2【脱皮绿豆、白砂糖、植物油、鸡肉松、咸鸭蛋黄、山梨糖醇液、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、脱氢乙酸钠】、小麦粉、水为主要原料，适量添加奶油（或人造奶油）、白砂糖、紫薯粉、枸杞粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）制成的速冻糕点坯。

3.5 速冻糕点坯Ⅴ

以焙烤食品馅料1【白砂糖、菜豆（白芸豆）、红小豆、植物油、海藻糖、奶油、食用油脂制品、水、食用盐、脱氢乙酸钠】、焙烤食品馅料2【麦芽糖、糯米粉、食用淀粉、海藻糖、水、椰奶风味糖浆（麦芽糖浆、椰浆、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精）、植物油、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、淀粉酶、脱氢乙酸钠】、小麦粉、水为主要原料，适量添加奶油（或人造奶油）、白砂糖、蔓越莓粉、甜菜红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、）制成的速冻糕点坯。

3.6 速冻糕点坯Ⅵ

以焙烤食品馅料1【莲子、白砂糖、植物油、水、花生、龙井茶粉】、焙烤食品馅料2【脱皮绿豆、白砂糖、植物油、鸡肉松、咸鸭蛋黄、山梨糖醇液、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、脱氢乙酸钠】、小麦粉、水为主要原料，适量添加奶油（或人造奶油）、白砂糖、蔓越莓粉、甜菜红、 β -胡萝卜素，复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）制成的速冻糕点坯。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 焙烤食品馅料

应符合 GB/T 21270 或其他适用食品安全标准的要求。其中：

4.1.1.1 菜豆（白芸豆）

作为普通食品原料的依据为其收录于 GB 2763 中的食品分类中，且应符合 NY/T 271 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.2 山梨糖醇液

应符合 GB 1886.187 的要求。

4.1.1.3 麦芽糖醇液

应符合 GB 28307 的要求。

4.1.1.4 蜜柚果脯、青柠檬丁果脯

应符合 GB 14884 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.5 食用油脂制品

应符合 GB 15196 的要求。

4.1.1.6 植物油

应符合 GB 2716 的要求。

4.1.1.7 水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.1.8 浓缩柠檬汁、浓缩橙汁

应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合 GB 29931 的要求。

4.1.1.10 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

4.1.1.11 黄原胶

应符合 GB 1886.41 的要求。

4.1.1.12 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的要求。

4.1.1.13 脱氢乙酸钠

应符合 GB 25547 的要求。

4.1.1.14 食品用香精

应符合 GB 30616 的要求。

4.1.1.15 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的要求。

4.1.1.16 糯米粉

应符合 GB 2762、GB 2763 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.17 食用淀粉

应符合 GB 31637 的要求。

4.1.1.18 海藻糖

作为普通食品原料的依据为《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》（2014 年 第 15 号），且应符合 GB/T 23529 的要求。

4.1.1.19 椰奶风味糖浆

应符合 GB 2762 或或其他适用食品安全标准的要求。。

4.1.1.20 单，双甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.65 的要求。

4.1.1.21 瓜尔胶

符合 GB 28403 的要求。

4.1.1.22 海藻酸钠

应符合 GB 1886.243 的要求。

4.1.1.23 淀粉酶

应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.1.24 红小豆

应符合 GB 1352 的要求。

4.1.1.25 大豆膳食纤维

应符合 GB/T 22494 的要求。

4.1.1.26 全脂奶粉

应符合 GB 19644 的要求。

4.1.1.27 抹茶粉

应符合 GB/T 34778 的要求。

4.1.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠

应符合 GB 28303 的要求。

4.1.1.29 脱皮绿豆

应符合 GB 2762 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.30 鸡肉松

应符合 GB 2726 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.31 咸鸭蛋黄

应符合 GB 2749 的要求。

4.1.1.32 葡萄皮红

应符合 GB 1886.174 的要求。

4.1.1.33 莲子

作为普通食品原料的依据为《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发[2002]51号),且应符合 NY/T 1504 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.1.34 花生

应符合 GB/T 1532 的要求。

4.1.1.35 龙井茶粉

应符合 NY/T 2672 的要求。

4.1.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 或 GB/T 8607 或 GB/T 8608 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.3 奶油

应符合 GB 19646 的要求。

4.1.4 人造奶油

应符合 NY 479 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.5 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.6 β -胡萝卜素

应符合 GB 8821 或 GB 28310 的要求。

4.1.7 复配膨松剂

应符合 GB 1886.245 的要求。

4.1.8 可可粉

应符合 GB/T 20706 的要求。

4.1.9 植物炭黑

应符合 GB 28308 的要求。

4.1.10 紫薯粉、枸杞粉、蔓越莓粉

应符合 GB 2762、GB 2763 或其他适用食品安全标准的要求。

4.1.11 甜菜红

应符合 GB 1886.111 的要求。

4.2 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	色泽基本均匀一致，呈本品固有色泽，允许辅料所带入斑点
滋味气味	具有本品特有滋味、无酸馊或或其他异味
组织形态	呈本品应有的组织形态，且基本均匀一致
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，g/100 g	≤ 50.0
总糖，g/100 g	≤ 50.0
脂肪，g/100 g	≤ 45.0
馅料含量，g/100 g	≥ 40.0
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤ 0.25
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0
黄曲霉毒素 M ₁ ^a ，μg/kg	≤ 0.5
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 1.0
磷酸根 ^b ，g/kg	≤ 15.0
^a 仅限配料中添加乳制品（奶油、乳粉）的速冻糕点坯；	
^b 仅限配料中添加该添加剂的速冻糕点坯。	

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非特别指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	1 000	10 000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
注：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量。				

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2.1 焙烤食品馅料中的山梨糖醇液、麦芽糖醇液、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食品用香精、阿拉伯胶、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、海藻酸钠、淀粉酶、辛烯基琥珀酸淀粉钠按生产需要适量添加。

4.6.2.2 焙烤食品馅料中的脱氢乙酸钠最大使用量为 0.5 g/kg。

4.6.2.3 焙烤食品馅料中的山梨酸钾最大使用量为 1.0 g/kg。

4.6.2.4 焙烤食品馅料中的葡萄皮红最大使用量为 2.0 g/kg。

4.6.2.5 甜菜红按生产需要适量添加。

4.6.2.6 β -胡萝卜素最大使用量为 1.0 g/kg。

4.6.2.7 复配膨松剂最大使用量为 15.0 g/kg（以磷酸根 PO_4^{3-} ）。

4.6.2.8 植物炭黑最大使用量为 5.0 g/kg。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 31646 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

取一定量被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织形态，并用鼻嗅鉴别滋味气味，并检查其有无杂质。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 总糖

按 GB/T 23780 规定的方法检验。

6.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法检验。

6.2.4 馅料含量

按 GB/T 23780 规定的方法检验。

6.2.5 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法检验。

6.2.6 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法检验。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.8 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

6.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法检验。

6.2.10 黄曲霉毒素 M₁

按 GB 5009.24 规定的方法检验。

6.2.11 β -胡萝卜素

按 GB 5009.83 规定的方法检验。

6.2.12 磷酸根

按 GB 5009.256 规定的方法检验。

6.3 微生物指标

6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

产品以批为单位进行验收，以同一品种、同一规格、同一生产线、同一班次的产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前, 应由生产厂的检验部门按规定的检验项目逐批进行检验。检验合格后, 出具合格证书, 并在包装箱内(外)附有签署合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、酸度、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺;
- c) 产品停产三个月以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次检验结果有明显差异时;
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.3.2 型式检验项目

型式检验为本标准的全部项目。

7.4 抽样方法和数量

7.4.1 从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 50 个, 抽样数量不少于 3 最小包装, 用不少于 2 份检验, 剩余备查。

7.4.2 检验净含量所需的产品抽样按《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合标准规定时, 则判该批产品为合格品。

7.5.2 微生物指标不符合本标准规定时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。

7.5.3 除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时, 可以在原批次产品中加倍抽样, 对不合格项目进行复检, 复检结果符合本标准规定的, 则判定该批产品为合格品, 复检结果仍不符合本标准规定的, 则判该批产品为不合格品。

8 标识、标签、包装、贮藏、运输、保质期

8.1 标识、标签

产品预包装标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.2 包装

8.2.1 内包装使用食品包装用塑料膜/袋或其他食品用容器。内包装材料应符合 GB 4806.7 或其他国家相关卫生标准要求, 包装均应清洁、紧密、牢固, 封口均无破损、无污染。

8.2.2 包装应清洁、紧密、牢固, 封口应严密、无破损或泄漏。

8.3 贮藏、运输

应符合 GB 31646 的要求。

8.4 保质期

产品在本标准规定的条件下, 未经启封, 从生产之日起保质期不少于3个月。

福建省食品安全企业标准备案

福建省食品安全企业标准备案