



412278S-2017



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0002S-2017

糕点制品

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准内容，见附录 A。

本标准起草人：胡东、潘莉娟

H N

Q B

糕点制品

1 范围

本标准规定了糕点制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糕点（面包或蛋糕或面饼）为主要原料，经分切或不分切、整理，肉类制品（火腿、火腿肠、香肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉）经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油）煎制或不煎制，鸡蛋经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油）煎制或煮制，新鲜蔬菜和水果（目录详见附录 A）、食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）经过含氯消毒剂消毒漂洗、分切、熟制（煮制或经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油）炒制或炸制）或不熟制，加入黄瓜罐头、金枪鱼罐头、酸菜、干酪、奶酪、奶油、调味酱（沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、果酱）、调味品（食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精）、香辛料粉（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、草果、香叶），以上原辅料中的多种，经混合、整理、成型、包装而成的即食类产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜、水果应新鲜、清洁、卫生、无虫蛀、无腐烂、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定，见附录 A。

2.1.2 食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2730 的规定。

2.1.4 火腿肠应符合 GB/T 20712 和 GB 2726 的规定。

2.1.5 香肠应符合 GB/T 23493 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

2.1.7 烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.8 熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 含氯消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。
- 2.1.14 黄瓜罐头应符合 QB/T 4625 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.15 金枪鱼罐头应符合 GB/T 24403 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.16 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 干酪、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.19 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.20 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.22 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 香辛料粉（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、草果、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 糕点（面包或蛋糕或面饼）应符合 GB/T 20977 和 GB 7099 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 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	三角形、圆柱形、卷筒形、长方形	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，
色泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味,咸香适口,无异味	嗅其气味,温开水漱口后,品其滋味
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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.185
*铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。 ^a 仅适用于原料中有金枪鱼罐头的产品。 ^b 仅适用于原料中有苹果的产品。 注:理化指标适用于各产品中所有原料的混合检验。		

2.4 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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌 ^b (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 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。 注:微生物指标适用于各产品中所有原料的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合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，农药残留量应符合GB 2763的规定，兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、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

附录 A

新鲜蔬菜和水果目录

芸薹类蔬菜：甘蓝、白菜
叶菜类蔬菜：结球生菜、叶用莴苣
豆类蔬菜：甜豆、豇豆
块根和块茎类蔬菜：红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆
茎类蔬菜：豆芽菜、芹菜
其他新鲜蔬菜：香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜
新鲜水果：葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果

Q B

编制说明

本标准适用于以糕点（面包或蛋糕或面饼）为主要原料，经分切或不分切、整理，肉类制品（火腿、火腿肠、香肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉）经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油）煎制或不煎制，鸡蛋经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油）煎制或煮制，新鲜蔬菜和水果（目录详见附录 A）、食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）经过含氯消毒剂消毒漂洗、分切、熟制（煮制或经食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油）炒制或炸制）或不熟制，加入黄瓜罐头、金枪鱼罐头、酸菜、干酪、奶酪、奶油、调味酱（沙拉酱、蛋黄酱、番茄酱、芥末酱、辣椒酱、果酱）、调味品（食用盐、白砂糖、食醋、酱油、味精、鸡精）、香辛料粉（八角、白胡椒、黑胡椒、丁香、辣椒、花椒、麻椒、桂皮、草果、香叶），以上原辅料中的多种，经混合、整理、成型、包装而成的即食类产品。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》制订了本企业标准，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。

河南裕农食品有限公司

2017年8月30日