



410329S-2026



焦作市宗源食品有限公司企业标准

Q/JZYS 0001S-2026

# 冷加工糕点

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

焦作市宗源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市宗源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯尧尧。

H N

Q B

# 冷加工糕点

## 1 范围

本标准规定了冷加工糕点的分类、要求、检验方法、检验规则

本标准适用于以糯米、大米、糙米、紫米、黑米、小米、玉米、薏苡仁、黑豆、红豆、绿豆、铁棍山药、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、杏仁、南瓜、紫薯中的一种或多种为主料，加入豆类、坚果籽类制品、花生、亚麻籽、奇亚籽、圆苞车前子壳、莲子、百合、决明子、鸡内金、枣(大枣、黑枣、酸枣)、阿胶、桂圆、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、乌梅、枸杞、黑枸杞、重瓣红玫瑰、酸枣仁、黄精、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、马铃薯、陈皮、麦芽、山楂、燕麦、黑麦、小麦胚芽、黑藜麦、黑桑椹、苦荞、桑叶粉、宝乐果粉、果蔬干/粉、阿萨伊果、五指毛桃、猴头菇、蛹虫草、椰浆粉、抹茶粉、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉、人参(人工种植五年以下)、木耳、银耳、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、麦片、燕麦片中一种或多种为辅料，经筛选、熟制或不熟制(谷物、豆类全部熟制)、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，添加食用盐、脱脂奶粉、全脂奶粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、 $\gamma$ -氨基丁酸、乳矿物盐、食用植物油、黄油、DHA藻油、食糖、淀粉糖、蜂蜜、结晶果糖、L-阿拉伯糖、燕麦- $\beta$ 葡聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、可食用益生菌、海藻糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、菊粉、乳糖、聚葡萄糖、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经配料、混合、成型、包装而成的冷加工糕点。

根据原辅料不同可分为:单一型冷加工糕点以一种原料为主要原料命名，如黑米糕、小米糕、玉米糕、糯米糕、紫米糕等；复合型冷加工糕点以两种或两种以上原料为主要原料命名，如黑芝麻黑豆黑米糕、坚果八珍糕、核桃腰果紫米糕、红糖枸杞薏米糕、水果牛乳糯米糕、可可椰蓉糯米糕、抹茶椰片绿豆糕、玫瑰红枣南瓜糕、桂花茯苓芡实糕、金银花薄荷芡实糕、香蕉南瓜玉米糕、猴头菇陈皮山药糕、银耳椰浆杏仁糕、牡丹红枣红豆糕、红枣山药黑芝麻糕、复合益生菌糯米糕等。。

## 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 糯米、大米、糙米、紫米、黑米、小米、玉米、薏苡仁、黑豆、红豆、绿豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 铁棍山药、南瓜、紫薯、黑枸杞、马铃薯、大麦苗应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.4 黑芝麻、白芝麻、杏仁、坚果籽类制品、花生、亚麻籽、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 茯苓、芡实、莲子、百合、决明子、鸡内金、枣(大枣、黑枣、酸枣)、阿胶、桂圆、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、乌梅、枸杞、酸枣仁、黄精、陈皮、麦芽、山楂、黑桑椹应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.6 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告(2014年第10号)的规定。
- 2.1.8 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部公告(2011年第13号)的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 燕麦、黑麦、黑藜麦、苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 桑叶粉、宝乐果粉、椰浆粉、果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 果蔬干、五指毛桃应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 阿萨伊果应符合原卫计委公告(2013年第1号)的规定。
- 2.1.16 猴头菇、蛹虫草、木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.21 速溶茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.22 人参(人工种植五年以下)应符合原卫生部公告(2012年第17号)的规定。
- 2.1.23 干槐花、桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.24 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告(2013年第10号)的规定。
- 2.1.25 关山樱花应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.26 麦片、燕麦片应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 脱脂奶粉、全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.32 小麦低聚肽应符合原卫生部公告(2012年第16号)的规定。
- 2.1.33  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告(2009年第12号)的规定。
- 2.1.34 乳矿物盐应符合原卫生部公告(2009年第18号)的规定。

- 2.1.35食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.36黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.37DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.38食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.39淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.40蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.42L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.43燕麦-β 葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.44塔格糖应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.45低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.47低聚木糖应符合 QB/T 2984 或 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.48低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.49异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.50可食用益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.51海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.52赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.53山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.54麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.55木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.57乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.58聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.59食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的性状	取样品取出适量，置于白色瓷盘中，在室内自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来异物	
-----	-----------	--

### 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	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
a 仅适用于以添加油脂的产品； *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
乳酸菌，CFU/g（仅适用于添加益生菌的产品）	≥	1×10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
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
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于添加了益生菌的产品。					

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（不适用于添加了益生菌的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以糯米、大米、糙米、紫米、黑米、小米、玉米、薏苡仁、黑豆、红豆、绿豆、铁棍山药、黑芝麻、白芝麻、茯苓、芡实、杏仁、南瓜、紫薯中的一种或多种为主料，加入豆类、坚果籽类制品、花生、亚麻籽、奇亚籽、圆苞车前子壳、莲子、百合、决明子、鸡内金、枣(大枣、黑枣、酸枣)、阿胶、桂圆、覆盆子、金银花、薄荷、沙棘、乌梅、枸杞、黑枸杞、重瓣红玫瑰、酸枣仁、黄精、玛咖粉、葛根粉、大麦苗、马铃薯、陈皮、麦芽、山楂、燕麦、黑麦、小麦胚芽、黑藜麦、黑桑椹、苦荞、桑叶粉、宝乐果粉、果蔬干/粉、阿萨伊果、五指毛桃、猴头菇、蛹虫草、椰浆粉、抹茶粉、魔芋粉、可可粉、速溶咖啡粉、速溶茶粉、人参(人工种植五年以下)、木耳、银耳、干槐花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、关山樱花、麦片、燕麦片中一种或多种为辅料，经筛选、熟制或不熟制(谷物、豆类全部熟制)、粉碎或不粉碎、切粒或不切粒，添加食用盐、脱脂奶粉、全脂奶粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、胶原蛋白肽粉、小麦低聚肽、 $\gamma$ -氨基丁酸、乳矿物盐、食用植物油、黄油、DHA藻油、食糖、淀粉糖、蜂蜜、结晶果糖、L-阿拉伯糖、燕麦- $\beta$ 葡聚糖、塔格糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、可食用益生菌、海藻糖、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、菊粉、乳糖、聚葡萄糖、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经配料、混合、成型、包装而成的冷加工糕点。

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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市宗源食品有限公司