



411851S-2018



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0003S-2018

---

# 速冻糕点

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

三全食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/SQ 0003S-2015。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三全食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：三全食品股份有限公司、河南全惠食品有限公司、天津全津食品有限公司、三全食品（苏州）有限公司、佛山全瑞食品有限公司、成都全益食品有限公司、浙江龙凤食品有限公司。

本标准主要起草人：陈南、张宁鹤、朱香杰、彭方琳、白冰、贾珊珊。

H N

Q B

# 速冻糕点

## 1 范围

本标准规定了速冻糕点的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋）、水、牛乳、乳粉、奶油、奶酪、人造奶油、巧克力、可可粉、植脂末（麦芽糊精、棕榈油、乳粉、食用淀粉、牛奶香精）、巧克力酱、培根、肉松、鲜、冻禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜、冻畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜冻水产品（虾、鱿鱼、干贝、鲍鱼）、蛋制品（蛋白、蛋清粉）、食品馅料（豆沙馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、果蔬馅料）、坚果（核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生）、鲜冻水果（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、柠檬、柚子、樱桃）、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、菠萝、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、柚子）、水果粉（蔓越莓、草莓、蓝莓、菠萝、黄桃、猕猴桃）、甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）、紫薯、燕麦、红小豆、绿豆、黄豆、大米、麦片、嫩玉米粒、南瓜、马铃薯、葡萄酒、椰汁、柠檬汁、蜂蜜、绿茶粉、葡萄糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆一种或几种为原料，配以食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、蚝油、味精、酵母、食用香精（牛奶香精、果味香精、绿茶香精、红酒香精、巧克力味香精、牛肉香精、猪肉香精）、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷酸、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠、果胶、黄原胶、明胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、复配乳化剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸甘油酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单双硬脂酸甘油酯、碳酸钙、食用淀粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯、山梨糖醇液、麦芽糖醇、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、栀子黄、叶绿素铜钠盐、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素）一种或几种辅料，经过调糊、和面、醒发、发酵、成型、熟制、冷却、速冻、包装工序中的一种或几种制成的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 鲜、冻畜产品（牛肉、猪肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用植物油（花生油、葵花籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 及 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 鲜、冻水产品（虾、鱿鱼、干贝、鲍鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.16 鲜禽蛋、蛋制品（蛋白、蛋清粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.19 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.21 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 鲜、冻禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 食用淀粉符合 GB/T 8883、GB/T 8884、GB/T 8885 的规定及 GB/T 29343 中食用木薯淀粉和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.33 食品用香精（牛奶香精、果味香精、绿茶香精、红酒香精、巧克力味香精、牛肉香精、猪肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 鲜冻水果（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、柠檬、柚子、樱桃）应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.36 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.37 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.38 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.39 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.41 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 鲜苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.43 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.44 麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.45 食糖（白砂糖、赤砂糖、绵白糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 13481 的规定。
- 2.1.47 山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.48 猪肉应符合 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.49 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.51 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.52 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.53 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.54 水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.55 鱿鱼应符合 SC/T 3122 的规定。
- 2.1.56 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.57 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.58 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.61 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 嫩玉米粒应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.64 食品馅料原料品种应符合国家相关规定，质量要求应符合 GB/T 21270，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

- 2.1.65 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.66 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.67 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.68 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.69 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.70 山梨醇酐单月桂酸酯应符合 GB 25551 的规定。
- 2.1.71 山梨醇酐单棕榈酸酯应符合 GB 25552 的规定。
- 2.1.72 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.73 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.74 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.75 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.76 复配乳化剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸甘油酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.77 樱桃应符合 GB/T 26906 的规定。
- 2.1.78 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.79 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.80 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.81 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.82 山梨醇酐三硬脂酸酯应符合 GB 29920 的规定。
- 2.1.83 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月桂酸酯（吐温 20）应符合 GB 29221 的规定。
- 2.1.84 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温 40）应符合 GB 29222 的规定。
- 2.1.85 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.86 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.87 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.88 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.89 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.90 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.91 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.92 人造奶油应符合 NY 479 的规定。
- 2.1.93 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.94 巧克力酱符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.95 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）应符合 ZB B 23007 的规定。
- 2.1.96 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.97 柚子应符合 NY/T 868 的规定。
- 2.1.98 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.99 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.100 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

- 2.1.101 甜菜红应符合 QB/T 3791 的规定。
- 2.1.102 水果粉（蔓越莓、草莓、蓝莓、菠萝、黄桃、猕猴桃）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.103 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.104 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.105 聚甘油脂肪酸酯应符合 QB/T 4089 的规定。
- 2.1.106 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.107 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.108  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.109 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.110 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.111 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.112 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.113 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.114 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.115 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.116 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

## 2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
色泽	产品应有的色泽	取出样品一盒，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，然后按包装上标注的食用方法加热后，用口尝其滋味。
组织状态	产品应有的状态	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味，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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
栀子黄/(g/kg)	≤ 0.9	GB 5009.149
叶绿素铜钠/(g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.260
$\beta$ -胡萝卜素/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.83

注：各种食品着色剂的使用数量不超过两种，相同颜色着色剂在混合使用时各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
采样方案及限量符合GB 4789.1的规定。					

## 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、GB 8957 的规定。

## 2.7 其它要求

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国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋）、水、牛乳、乳粉、奶油、奶酪、人造奶油、巧克力、可可粉、植脂末（麦芽糊精、棕榈油、乳粉、食用淀粉、牛奶香精）、巧克力酱、培根、肉松、鲜、冻禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜、冻畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜冻水产品（虾、鱿鱼、干贝、鲍鱼）、蛋制品（蛋白、蛋清粉）、食品馅料（豆沙馅料、莲蓉馅料、果仁馅料、果蔬馅料）、坚果（核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生）、鲜冻水果（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、柠檬、柚子、樱桃）、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、菠萝、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、柚子）、水果粉（蔓越莓、草莓、蓝莓、菠萝、黄桃、猕猴桃）、甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）、紫薯、燕麦、红小豆、绿豆、黄豆、大米、麦片、嫩玉米粒、南瓜、马铃薯、葡萄酒、椰汁、柠檬汁、蜂蜜、绿茶粉、葡萄糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆一种或几种为原料，配以食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、蚝油、味精、酵母、食用香精（牛奶香精、果味香精、绿茶香精、红酒香精、巧克力味香精、牛肉香精、猪肉香精）、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸）、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、磷酸、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠、果胶、黄原胶、明胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、复配乳化剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸甘油酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、单双硬脂酸甘油酯、碳酸钙、食用淀粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯、山梨糖醇液、麦芽糖醇、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、栀子黄、叶绿素铜钠盐、甜菜红、高粱红、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素）一种或几种辅料，经过调糊、和面、醒发、发酵、成型、熟制、冷却、速冻、包装工序中的一种或几种制成的产品。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 面包、糕点》和 GB19295 《食品安全国家标准 速冻面米制品》等标准制定本企业标准，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。