



410186S-2019



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0007S-2019

---

# 蛋糕

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

漯河联泰食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河联泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许伟星、马应辉。

H N

Q B

# 蛋糕

## 1 范围

本标准规定了蛋糕的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉、白砂糖为主要原料，辅以黑米粉、小米粉、红米粉、大豆油、蛋黄粉、乳粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖、乳糖、麦芽糊精、麦芽糖醇液、山梨糖醇液、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、柠檬酸、DL-苹果酸、甘油、丙二醇、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纳他霉素、维生素C（抗坏血酸）、 $\alpha$ -淀粉酶 $Alpha$ - $amylase$ （来源：米曲霉 $Aspergillus$   $oryzae$ 或黑曲霉 $Aspergillus$   $niger$ 或枯草芽孢杆菌 $Bacillus$   $subtilis$ ）、脂肪酶 $Lipase$ （来源：米曲霉 $Aspergillus$   $oryzae$ 或黑曲霉 $Aspergillus$   $niger$ ）、植物炭黑、食用香精（奶香味香精、香橙味香精、果仁味香精）、生活饮用水中的多种，经配粉、打浆、注浆（添加或不添加西瓜籽仁、核桃仁、花生仁、芝麻仁、南瓜籽仁中的一种或多种）、烘烤、冷却、包装加工而成的蛋糕。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 黑米粉、小米粉、红米粉 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.13 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.26 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.27 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 乳酸脂肪酰甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.31 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.32 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.34 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温 60)应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.37 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.38 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.44 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.46 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.47 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.49 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.50 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.51 食用香精（奶香味香精、香橙味香精、果仁味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.53 西瓜籽仁、核桃仁、花生仁、芝麻仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 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	具有产品固有的性状	从样品中随机取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无霉变、无虫蛀，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
水分, %	≤ 42.0	GB 5009.3
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
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0 <sup>a</sup>	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）, g/kg	≤ 0.5 <sup>a</sup>	GB 5009.121
纳他霉素, g/kg	≤ 0.3 <sup>a</sup>	GB/T 21915
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注1: a仅适用于添加单种防腐剂（山梨酸钾或脱氢乙酸钠或纳他霉素）的产品。

注2: 防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

注3: \*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, 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平板计数法
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第二法

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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 和 GB 8957 的规定。

## 2.7 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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡蛋、小麦粉、白砂糖为主要原料，辅以黑米粉、小米粉、红米粉、大豆油、蛋黄粉、乳粉、果葡糖浆、麦芽糖浆、低聚异麦芽糖、乳糖、麦芽糊精、麦芽糖醇液、山梨糖醇液、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用盐、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、柠檬酸、DL-苹果酸、甘油、丙二醇、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纳他霉素、维生素C（抗坏血酸）、 $\alpha$ -淀粉酶 $\alpha$ -amylase（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、植物炭黑、食用香精（奶香味香精、香橙味香精、果仁味香精）、生活饮用水中的多种，经配粉、打浆、注浆（添加或不添加西瓜籽仁、核桃仁、花生仁、芝麻仁、南瓜籽仁中的一种或多种）、烘烤、冷却、包装加工而成的蛋糕。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。

本标准规定了蛋糕的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作抗氧化剂使用。

漯河联泰食品有限公司