



410706S-2026



河南省香远斋食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2026

速冻预制糕点

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南省香远斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香远斋食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省香远斋食品有限公司。

本标准主要起草人：李建山、杨金旺。

H N

Q B

速冻预制糕点

1 范围

本标准规定了速冻预制糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、白砂糖、红糖、麦芽糖、人造黄油（人造奶油）、食用植物油、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋（经清洗、去壳）、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、谷物杂粮粉（大米、糙米、黑米、小米、玉米、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、燕麦、荞麦、藜麦、青稞中的一种或几种）、果蔬粉或泥或丁、蔬菜（经熟制）、坚果籽类、果干、抹茶粉中的一种或几种，加入或不加入β-胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂中的一种或几种，经搅拌、压面、制成或不制成酥皮、分割、成型、速冻、包装而成非即食生制速冻预制糕点。

或以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、白砂糖、红糖、麦芽糖、人造黄油（人造奶油）、食用植物油、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋（经清洗、去壳）、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、谷物杂粮粉（大米、糙米、黑米、小米、玉米、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、燕麦、荞麦、藜麦、青稞中的一种或几种）、果蔬粉或泥或丁、蔬菜（经熟制）、坚果籽类、果干、抹茶粉中的一种或几种，加入或不加入β-胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂中的一种或几种，经搅拌、压面、包入馅料（熟制红豆馅、熟制黑豆馅、肉松馅、海苔馅、奶酪馅、卡仕达馅、糯米馅、芝麻馅、椰蓉馅、奶酥馅、芋泥馅、土豆馅、南瓜馅、紫薯馅、开心果馅中的一种或几种），再经成型、速冻、包装而成非即食生制速冻预制糕点。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1. 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2. 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3. 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4. 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5. 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6. 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7. 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8. 人造黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9. 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10. 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.11. 馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.12. 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.13. 稀奶油符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14. 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.15. 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16. 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17. 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.18. 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19. 果蔬粉应符合 NY/T 1884 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.20. 果蔬泥应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.21. 果蔬丁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22. 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23. 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24. 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25. 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.26. β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.27. 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28. 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.29. 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.30. 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.31. 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.32. 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.33. 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.34. 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.35. 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.36. 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37. 鸡蛋应符合 GB 2749 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	具有各产品应有的性状	取样品 1 份,置于洁净白瓷盘中, 在自然光下,观察性状、色泽、
色 泽	具有各产品应有的色泽	

气味和滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，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的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^b （以胭脂红酸计）/（g/kg）	≤	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 ^b /（g/kg）	≤	0.6	GB 5009.287
栀子黄 ^b /（g/kg）	≤	0.9	GB 5009.149
叶黄素 ^b /（g/kg）	≤	0.15	GB 5009.248
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.40	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于以坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品；			
b 适用于使用相应食品添加剂的产品。			
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、白砂糖、红糖、麦芽糖、人造黄油（人造奶油）、食用植物油、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋（经清洗、去壳）、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、谷物杂粮粉（大米、糙米、黑米、小米、玉米、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、燕麦、荞麦、藜麦、青稞中的一种或几种）、果蔬粉或泥或丁、蔬菜（经熟制）、坚果籽类、果干、抹茶粉中的一种或几种，加入或不加入β-胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂中的一种或几种，经搅拌、压面、制成或不制成酥皮、分割、成型、速冻、包装而成非即食生制速冻预制糕点。

或以小麦粉、水为主要原料，加入食用酵母、食用盐、白砂糖、红糖、麦芽糖、人造黄油（人造奶油）、食用植物油、奶粉、炼乳、牛奶、稀奶油、干酪、芝士、鸡蛋（经清洗、去壳）、可可粉、巧克力、代可可脂巧克力、谷物杂粮粉（大米、糙米、黑米、小米、玉米、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、燕麦、荞麦、藜麦、青稞中的一种或几种）、果蔬粉或泥或丁、蔬菜（经熟制）、坚果籽类、果干、抹茶粉中的一种或几种，加入或不加入β-胡萝卜素、维生素C、胭脂虫红、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、栀子蓝、甜菜红、番茄红素、植物炭黑、酶制剂中的一种或几种，经搅拌、压面、包入馅料（熟制红豆馅、熟制黑豆馅、肉松馅、海苔馅、奶酪馅、卡仕达馅、糯米馅、芝麻馅、椰蓉馅、奶酥馅、芋泥馅、土豆馅、南瓜馅、紫薯馅、开心果馅中的一种或几种），再经成型、速冻、包装而成非即食生制速冻预制糕点。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省香远斋食品有限公司