

团体标准

T/SZS XXXX—2023

供深食品 裱花蛋糕

Shenzhen quality food—Decorative cake

(征求意见稿)

2023 – XX – XX 发布

2023 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件主要起草单位：

本文件主要起草人：

深圳市深圳标准促进会团体标准

供深食品 裱花蛋糕

1 范围

本文件规定了供深食品 裱花蛋糕的术语和定义、技术要求、检验方法、标签标识和包装、贮存、运输。

本文件适用于裱花蛋糕。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CODEX STAN 193）

《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

裱花蛋糕 decorating cake

由蛋糕坯和装饰料组成的装饰精巧、图案美观的制品。

3.2

蛋糕坯 body of cake

以小麦粉、油脂、乳及乳制品、糖或糖醇、蛋等其中几种为主要原料，添加相关辅料，经烘焙或注模冷冻成型等工序制成的裱花蛋糕主体的基础部分。

3.3

装饰料 icing

3.3.1 食用装饰料

在蛋糕坯的表面、夹层或内部组织装饰的奶油、植脂奶油、人造奶油、食品馅料、巧克力、水果、果酱等物料。

3.3.2 非食用装饰料

在蛋糕坯表面装饰的插签、围边等非食用物料。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

裱花蛋糕的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	传统蛋糕	慕斯蛋糕	乳酪（干酪）蛋糕	复合型蛋糕	其他类	来源
色泽	色泽均匀正常，装饰料色泽正常	色泽均匀正常，装饰料色泽正常	色泽均匀，颜色为乳白色或浅黄色	色泽均匀正常，装饰料色泽正常	色泽均匀正常，装饰料色泽正常	GB/T 31059
形态	完整、不变形、不析水、表面无裂纹					
组织	组织内部蜂窝均匀，有弹性	组织细腻、均匀	细腻均匀，软硬适度	组织细腻、均匀	组织细腻、均匀	
口感与口味	糕坯松软，有蛋香味。装饰料符合其应有的风味，无异味	口感细腻凉爽、装饰料符合其应有的风味，无异味	乳香纯正，装饰料符合其应有的风味，无异味	具有该产品应有的口感与口味，装饰料符合其应有的风味，无异味		
杂质	无正常视力可见杂质					

4.3 理化要求

裱花蛋糕的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	传统蛋糕	慕斯蛋糕	乳酪（干酪）蛋糕	复合型蛋糕	其他类	来源
干燥失重/（g/100 g） ≤	60	60	65	60	65	GB/T 31059
蛋白质/（g/100 g） ≥	3	3	5	3	3	
脂肪/（g/100 g）≥	5	5	7	5	5	
总糖/（g/100 g）≤	50					

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

裱花蛋糕的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表3 污染物限量

序号	物质名称	限量值 mg/kg	来源
1	丙烯腈 (Acrylonitrile)	0.02	CODEX STAN 193
2	氯乙烯单体 (Vinyl Chloride Monomer)	0.01	CODEX STAN 193
注：“CODEX STAN 193”是指《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CODEX STAN 193)。			

4.4.2 真菌毒素限量

裱花蛋糕的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时符合表4的要求。

表4 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源
总黄曲霉毒素 ^a (Total aflatoxin)	10	香港 2021 年第 86 号法律公告
黄曲霉毒素 B1 (Aflatoxin B1)	5	澳门行政法规第 13/2016 号
注：“香港 2021 年第 86 号法律公告”指《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（香港特别行政区 2021 年第 86 号法律公告）；“澳门行政法规第 13/2016 号”指《食品中真菌毒素最高限量》（第 13/2016 号行政法规）。		
^a 黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及 G ₂ 之和。		

4.4.3 微生物限量

裱花蛋糕的微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

物质名称	限量值				来源
	n	c	m	M	
食品安全国家标准要求					
菌落总数(Bacterial count)/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁵	GB 7099
大肠菌群(Coliforms)/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 7099
霉菌(Mold)/(CFU/g)	≤ 150				GB 7099
沙门氏菌(Salmonella)/(CFU/g)	5	0	0	—	GB 29921
金黄色葡萄球菌(Staphylococcus aureus)/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 29921
注 ¹ ：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 ² ：n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为微生物指标可接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 ³ ：菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。					
注 ⁴ ：霉菌的要求不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

4.4.4 食品添加剂使用量

裱花蛋糕的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定，同时符合表6的要求。

表 6 食品添加剂使用限量

序号	物质名称	限量值	来源
		mg/kg	
1	丙二醇 (propylene glycol)	1500	CODEX STAN 192
2	海藻酸丙二醇酯 (propylene glycol alginate)	3000	CODEX STAN 192
3	胭脂虫红 (carmine cochineal)	200	CODEX STAN 192
4	磷酸盐 (PHOSPHATES)	9300	CODEX STAN 192
5	乳酸链球菌素 (Nisin)	6	CODEX STAN 192
6	叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐 (chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	75	CODEX STAN 192
7	丙酸及其钠盐、钙盐 (propionic acid, sodium propionate, calcium propionate)	1000	香港规例第 132BD 章
注：“CODEX STAN 192”指《食品添加剂通用标准》(CODEX STAN 192)；“香港规例第 132BD 章”指《食物内防腐剂规例》(第 132BD 章)			

4.4.5 其他限量

裱花蛋糕的其他限量应符合表7的规定。

表7 其他限量

物质名称	限量值 mg/kg	来源
三聚氰胺 (Melamine)	2.5	卫生部关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告 (2011 年第 10 号)； 《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CODEX STAN 193)

5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

6 标签标识

6.1 预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

6.2 非预包装产品应符合《食品标识管理规定》的要求。

7 包装、贮存、运输

7.1 包装材料应符合有关国家卫生标准的规定。

- 7.2 包装应完整, 不破损, 内容物不外露。
- 7.3 运输车辆应保持清洁卫生, 无污染。
- 7.4 裱花蛋糕应在温度不高于 10 ℃的环境下运输和贮存。

深圳市深圳标准促进会团体标准

参 考 文 献

- [1] 卫生部关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（2011年第10号）
 - [2] GB/T 31059-2014 裱花蛋糕
 - [3] 《2021年食物内有害物质（修订）规例》（2021年第86号法律公告）
 - [4] 《食物内防腐剂规例》（第132BD章）
 - [5] 《食品中真菌毒素最高限量》（第13/2016号行政法规）
-

深圳市深圳标准促进会团体标准