

团 体 标 准

T/SZS XXXX—2024

供深食品 蛋类芯饼

Shenzhen quality food—Custard pie

(征求意见稿)

2024 – XX – XX 发布

2024 – 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：

供深食品 蛋类芯饼

1 范围

本文件规定了供深食品 蛋类芯饼的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于蛋类芯饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB/T 8012 蛋类芯饼（蛋黄派）
- CXS 192-1995 食品添加剂通用标准（GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES）

3 术语和定义

QB/T 8012 中界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋类芯饼 custard pie

蛋黄派

以谷物粉、鸡蛋或蛋制品等为原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，经搅打充气或不充气、成型、烘烤制成糕坯，再经夹心或注心、涂饰或不涂饰等工序加工而成的产品。

4 分类

蛋类芯饼按其加工方式和工艺的不同分为以下三类：

- a) 夹心蛋类芯饼（夹心蛋黄派）；

- b) 注心蛋类芯饼（注心蛋黄派）；
c) 涂饰蛋类芯饼（涂饰蛋黄派）：a)或b)经过涂饰制成的产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

谷物粉应符合GB 2715的规定，蛋与蛋制品应符合GB 2749的规定，其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

蛋类芯饼的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			来源
	夹心蛋类芯饼	注心蛋类芯饼	涂饰蛋类芯饼	
形态	产品由上下两片糕坯，中间夹心而成。糕坯片为拱圆形或其他整齐的形状，无明显变形，夹心无明显外溢。允许糕坯表面有糖的重结晶	产品外形基本完整，表面拱顶，无明显增陷，表面或底面或侧面允许留有注心后的针孔，注心无明显外溢，允许糕坯表面有糖的重结晶	产品外形基本完整，外形与涂饰前的夹心或注心蛋类芯饼相仿。全涂层产品涂层基本均匀，糕坯无明显露出；其他产品符合设计要求	QB/T 8012
色泽	外表面呈该产品应有的颜色，色泽基本均匀。糕坯断面和夹心呈该品种应有的颜色	外表面呈该产品应有的颜色，色泽基本均匀，糕坯断面和注心呈该品种应有的色泽	外表面呈该产品应有的色泽。糕坯断面和注心（或夹心）呈该产品应有的色泽	
组织	糕坯断面呈海绵状组织，气孔基本均匀，无明显大气孔；糕坯与夹心层次分明	糕坯断面呈海绵状组织，气孔基本均匀，无明显大气孔；糕坯与注心结构分明	涂层组织均匀无空洞，糕坯组织基本均匀，无明显大气孔；夹心或注心与糕坯结构分明	
滋味与口感	具有该产品应该有的风味和滋味，无异味，无明显砂粒感			
杂质	无正常视力可见外来异物			

5.3 理化要求

蛋类芯饼的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求			来源
	夹心蛋类芯饼	注心蛋类芯饼	涂饰蛋类芯饼	
水分/（g/100 g）	≤ 28	≤ 30	≤ 26	QB/T 8012
蛋白质（糕坯）（干基计）/（g/100 g）	≥ 6.0	≥ 4.5	≥ 4.0	

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

蛋类芯饼的污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2 真菌毒素限量

蛋类芯饼的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时符合表3的要求。

表 3 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
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）。		
^a 黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及 G ₂ 之和。		

5.4.3 微生物限量

蛋类芯饼的微生物限量应符合GB 29921的规定，同时符合表4的要求。

表 4 微生物限量

物质名称	限量值				来源
	n	c	m	M	
菌落总数(Bacterial count)/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	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
注 1：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：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 3：霉菌的要求不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

5.4.4 食品添加剂使用

蛋类芯饼的食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，同时符合表5的要求。

表 5 食品添加剂使用量

序号	物质名称	最大使用量 g/kg	来源
1	β-胡萝卜素 (beta-carotene synthetic, beta-carotene, Blakeslea trispora, beta-carotene, algal)	0.042	CXS 192-1995
2	海藻酸丙二醇酯 (propylene glycol alginate)	3.0	CXS 192-1995

3	胭脂虫红 (carmine cochineal)	0.2	CXS 192-1995
4	磷酸盐 (PHOSPHATES)	9.3	CXS 192-1995
5	乳酸链球菌素 (Nisin)	0.006	CXS 192-1995
6	叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐 (chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts)	0.075	CXS 192-1995
7	丙酸及其钠盐、钙盐 (以丙酸计) (propionic acid, sodium propionate, calcium propionate)	1.0	香港规例第 132BD 章
注: “香港规例第 132BD 章”指《食物内防腐剂规例》(香港特别行政区第 132 章, 附属法例 BD)。			

5.5 净含量要求

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 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。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次或同一日期生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品, 每批抽样量应满足检验和留样的要求。

7.3 出厂检验

成品出厂前应逐批检验, 检验合格后方可出厂或销售。出厂检验项目应包括感官要求、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时, 每年应进行一次型式检验, 但有下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- c) 当原料、工艺有较大变化, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家监管机构提出检验要求时。

7.4.2 型式检验项目应包括本文件 5.2~5.5 的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件, 判该批产品为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目有 1 项（微生物项目除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判该批产品为不合格品。

7.5.1.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.5.2 型式检验判定

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判该批产品为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（微生物项目除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判该批产品为不合格品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件，不应复验，判该批产品为不合格品。

7.5.2.3 微生物项目中若有 1 项不符合本文件，判为不合格品，不应复验。

8 标签、包装

8.1 标签、标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；同时，应按第 4 章标注产品类别。

8.2 包装

包装材料应符合国家有关标准的规定。

9 贮存和运输

9.1 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

9.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法
- [2] 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）
- [3] 食物内防腐剂规例（香港特别行政区第132章，附属法例BD）
- [4] 食品中真菌毒素最高限量（澳门特别行政区第13/2016号行政法规）