

团体标准

T/SZS 2555—2025

代替 T/SZS 2555—2022

圳品 食品馅料

ZHEN PIN—Filling of food

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – 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。

本文件代替T/SZS 2555—2022《供深食品 食品馅料》，与T/SZS 2555—2022相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为：圳品 食品馅料；
- 修订了术语和定义；
- 修订了产品分类；
- 增加了感官要求和理化要求；
- 修订了检验方法；
- 增加了检验规则、包装和标识。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- T/SZS 2555—2022。

圳品 食品馅料

1 范围

本文件规定了圳品 食品馅料的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮藏和运输。

本文件适用于食品馅料。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20882.5 淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
GB/T 21270 食品馅料
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 预包装食品中致病菌限量
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 2107 绿色食品 食品馅料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品馅料 filling of food

以新鲜椰子果肉为原料，经加工制得的饮料。以谷物、薯类、豆类、坚果及籽类、肉、水产品、蛋、果蔬、食用花卉、乳、糖、食用油脂等及其制品的一种或多种为原料，添加或不添加其他辅料，经熟制或不熟制、包装等工艺制成的供焙烤食品、冷冻饮品、速冻食品等使用的产品。

[来源：21270—2025，3.1]

4 产品分类

4.1 按用途分类

4.1.1 焙烤食品用馅料

用于制作糕点、面包、月饼等焙烤食品的食品馅料。

4.1.2 冷冻饮品用馅料

用于制作冰淇淋、雪糕、冰品等冷冻饮品的食品馅料。

4.1.3 速冻食品用馅料

主要用于制作速冻面食食品、速冻糕饼等速冻食品的食品馅料。

4.2 按工艺分类

4.2.1 常温保存馅料

经高温杀菌后，可在常温条件下保存的馅料。

4.2.2 冷链保存馅料

经低温（或高温）杀菌，可在冷链条件下保存的馅料。

4.3 按原料分类

4.3.1 蓉沙类馅料

主要以莲籽、板栗、各种豆类为主要原料加工而成的馅料。

4.3.2 果仁类馅料

主要以核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻等果仁为主要原料加工而成的馅料。

4.3.3 果蔬类馅料

主要以蔬菜及其制品、水果及其制品为主要原料加工而成的馅料。

4.3.4 肉制品类馅料

主要以蓉沙类、果仁类等馅料为基料添加火腿、叉烧、牛肉、禽类等肉制品加工而成的馅料。

4.3.5 水产制品类馅料

主要以蓉沙类、果仁类等馅料为基料添加虾米、鱼翅（水发）、鲍鱼等水产制品加工而成馅料。

4.3.6 其他类馅料

以其他原料加工而成的馅料。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 5.1.2 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.3 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 5.1.4 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 5.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.8 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

食品馅料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
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 21270
滋味与口感	具有该品种应有的滋味与口感	
组织形态	具有该品种应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

5.3 理化要求

食品馅料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
		焙烤食品用馅料	冷冻饮品用馅料	速冻食品用馅料	
水分/（%）	≤	65	68	40	GB/T 21270 NY/T 2107
总糖 ^a /（%）	≤	60	48	48	
脂肪/（%）	≤	33	28	30	
酸价（以脂肪计） ^b （KOH）/（mg/g）	≤	5	—	3	
过氧化值（以脂肪计） ^b /（g/100g）	≤	0.25	—	0.15	
挥发性盐基氮 ^c /（mg/100g）	≤	15			
^a 仅适用于甜味馅料。					
^b 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品、坚果、粮油（如芝麻等）及其制品为主要原料制成的食品馅料。					
^c 仅适用于以肉、禽、蛋、水产品及其制品为主要原料制成的食品馅料。					

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

食品馅料的污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2 真菌毒素限量

食品馅料的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.4.3 微生物限量

食品馅料的微生物限量应符合GB 29921的规定，同时符合表3的要求。

表 3 微生物限量

物质名称	采样方案 ^a 及限量				适用范围	来源
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	即食生制和熟制馅料	GB 19295
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10 ²	即食生制和熟制馅料	GB 19295
霉菌和酵母 ^b /(CFU/g)	≤ 100				常温保存馅料	NY/T 2107
	≤ 50				冷链保存馅料	
^a 样品处理按 GB 4789.1 的规定执行。						
^b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。						

5.4.4 食品添加剂

食品馅料的食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品1份，去除包装，置于清洁的白色器皿中，在自然光条件下，目测其组织形态、色泽，检查有无杂质。固态样品用刀按四分法切开，观察其内部组织，品尝样品滋味与口感。

6.2 理化检验

6.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总糖的检验

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

6.2.3 脂肪的检验

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 出厂检验

出厂检验的项目包括感官要求、净含量，每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每 6 个月应进行型式检验，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家行政主管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验应包括第 5 章规定的全部项目。

8 标签和标识

8.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装、运输和储存

9.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

9.2 运输和储存

应符合 NY/T 1056 的规定。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
-