

# 团 体 标 准

T/SZS XXXX—2021

## 供深食品 烘烤类糕点质量安全基础要求

Shenzhen quality food—Basic quality and safety requirement for  
baked pastry

(征求意见稿)

2021 – XX – XX 发布

2021 – 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。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次制定。

供深食品团体标准公开征求意见



# 供深食品 烘烤类糕点质量安全基础要求

## 1 范围

本文件规定了供深食品 烘烤类糕点的术语和定义、分类、技术要求和检验方法。  
本文件适用于烘烤类糕点，不适用于烘烤类月饼、饼干。

## 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包  
GB/T 12140—2007 糕点术语  
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB/T 20977 糕点通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
NY/T 1046 绿色食品 焙烤食品

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

烘烤类糕点 baked pastry

以烘烤为最终熟制工艺的糕点。

[来源：GB/T 12140—2007，2.2.15，有修改]

#### 4 分类

按生产工艺分为酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类及其他类。

#### 5 技术要求

##### 5.1 原辅料要求

原料和辅料应符合相应的食品标准和有关规定。糕点馅料应具有该品种应有的色泽、气味、滋味及组织状态，无异味，无杂质。不得使用过保质期和回收的馅料。

##### 5.2 感官要求

烘烤类糕点的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法	来源
形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分之一法切开，观察组织、杂质；闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味与口感，做出评价	GB/T 20977
色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征		
组织	无不规则大空洞，无糖粒，无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征		
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征		
杂质	无可见杂质		

##### 5.3 理化要求

烘烤类糕点的理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标		来源	检验方法
	烤蛋糕类	其他		
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5		GB 7099	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25		GB 7099	GB 5009.227
干燥失重/（%）	≤ 42.0		GB/T 20977	GB 5009.3 第一法
蛋白质/（%）	≥ 4.0	—	GB/T 20977	GB 5009.5 第一法
粗脂肪/（%）	—	≤ 34.0	GB/T 20977	GB 5009.6 第一法
总糖/（%）	≤ 42.0	≤ 40.0	GB/T 20977	GB/T 20977 附录 A
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。				

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

烘烤类糕点的污染物限量应符合GB 2762中焙烤食品的规定。

5.4.2 真菌毒素限量

烘烤类糕点的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

物质名称	限量值/（ $\mu\text{g/kg}$ ）	来源
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> （Aflatoxin B <sub>1</sub> ）	5	NY/T 1046 澳门行政法规第 13/2016 号

5.4.3 微生物限量

烘烤类糕点的微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

物质名称	采样方案 <sup>a</sup> 及限量/（若非指定，均以/25g表示）				来源	检验方法
	n	c	m	M		
沙门氏菌（Salmonella）	5	0	0	—	GB 29921	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 （Staphylococcus aureus）	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 29921	GB 4789.10
菌落总数 （Aerobic plate count） <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g	GB 7099	GB 4789.2
大肠菌群（Coliforms） <sup>b</sup>	5	2	10 CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g	GB 7099	GB 4789.3 平板计数法
霉菌（Moulds） <sup>c</sup>	≤ 150				GB 7099	GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						
<sup>b</sup> 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。						
<sup>c</sup> 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。						

5.4.4 食品添加剂使用量

烘烤类糕点的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。

5.4.5 食品营养强化剂使用量

烘烤类糕点的食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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。

### 参 考 文 献

- [1] GB/T 30645 糕点分类
- [2] 中国澳门食品中真菌毒素最高限量（第13/2016号行政法规）
- [3] 中国澳门食品中重金属污染物最高限量（第23/2018号行政法规）
- [4] 中国香港2021年食物内有害物质（修订）规例（2021年第86号法律公告）

供深食品团体标准公开征求意见