

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010081 S-2022 号

# Q/DDS

## 沈阳冬冬食品工业有限公司企业标准

Q/DDS 0002S-2022

代替 Q/DDS 0002S—2018

### 西 点

已备案的企业标准中食品安全  
相关内容与食品安全国家标准或者  
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-1-12 发布

2022-2-23 实施

沈阳冬冬食品工业有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中的污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，酸价、过氧化值、微生物指标参照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/DDS 0002S—2018《西点》。

本标准与 Q/DDS 0002S—2018《西点》的主要差异：

——核查补充了引用的规范性文件；

——补充了范围中术语定义；

——修改标准前言；

本标准由沈阳冬冬食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林叶。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/DDS 0002S—2006、Q/DDS 0002S—2009、Q/DDS 0002S—2012、Q/DDS 0002S—2015、Q/DDS 0002S—2018。

# 西 点

## 1 范围

本标准规定了西点的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜蛋、小麦粉、绵白糖或白砂糖等为主料，以植物油、人造奶油、加入或不加入芝麻等为辅料，添加饮用水、纯牛奶或乳粉、橙汁、食用盐，食品添加剂：蛋糕起泡剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯）等，经打糊，分盘，烤制，冷却，分切，夹入或不夹入人造奶油、稀奶油、乳化油、复合调味料、果酱等加工而制成的西点。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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/T 11761 芝麻
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- LS/T 3302 方便杂粮粉
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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 食品酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐

GB/T 5737 食品塑料周转箱  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品  
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
GB/T 20706 可可粉  
GB/T 21661 塑料购物袋  
GB/T 21730 浓缩橙汁  
GB/T 22474 果酱  
GB 31644 复合调味料  
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳  
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量的检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》。  
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》。

### 3 术语和定义

下列术语定义适用于本标准：

#### 3.1 海绵方糕

以鲜鸡蛋、小麦粉、绵白糖为主要原料，添加适量人造奶油、纯牛奶、橙汁、食用盐等，食品添加剂：蛋糕起泡剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯），经打蛋、注模、烘烤、冷却、分切、包装等制成的组织松软的制品。

#### 3.2 海绵卷糕

以鲜鸡蛋、小麦粉、绵白糖为主要原料，添加适量植物油、人造奶油、食用盐、加入或不加入饮用水、乳粉、可可粉、大豆粉、芝麻等，食品添加剂：蛋糕起泡剂（单硬脂酸甘油酯、山梨糖醇液、山梨醇酐单硬脂酸酯、丙二醇、蔗糖脂肪酸酯），经打蛋、注膜、烘烤、冷却、铺夹心料（加入或加入人造奶油、乳化油、稀奶油、复合调味料、果酱等）、卷制、分切、包装等制成的组织松软的夹心制品。

### 4 产品分类

按是否添加馅料分为：海绵方糕、海绵卷糕。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.1.3 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 5.1.5 人造奶油：应符合 GB 15196 的规定。
- 5.1.6 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 5.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.8 纯牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 5.1.9 蛋糕起泡剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 5.1.10 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.11 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 5.1.12 浓缩橙汁：应符合 GB/T 21730 的规定。
- 5.1.13 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 5.1.14 大豆粉：应无污染，并应符合 GB2715, GB2761, GB2762 的规定。
- 5.1.15 半固态调味料：应符合 GB31644 及相关的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	表面呈红褐色或淡黄色（或添加物本色），内部色泽一致
滋、气味和口感	具有该产品应有的滋、气味，口感绵软、细密、无异味
组织形态	外形完整，大小一致、起发均匀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

## 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		海绵方糕	海绵卷糕
水分/%	≤	42.0	50.0
总糖（以蔗糖计）/%	≥	13.0	10.0
蛋白质/%	≥	5.0	
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	5	
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.4	

#### 5.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3第二法
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB4789.15

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出m值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值  
a. 样品处理按GB 4789.1进行。

表 4 致病菌限量

项 目	*采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出m值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值  
a. 样品处理按GB 4789.1进行。

#### 5.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

#### 5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 GB 14881 规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

在自然光线充足的实验室将样品置于洁净的白瓷盘内，观察色泽，组织形态，杂质，用品尝、嗅觉检查其滋味、气味和口感。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 6.2.2 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

### 6.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 6.2.4 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

### 6.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定

### 6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

## 6.3 微生物指标

### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法规定的方法检验。

### 6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定方法检验。

### 6.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定方法检验。

## 6.4 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验并验收供方证明，合格后方可入库。

### 7.2 组批与抽样

以同批原料、同工艺、同一日期生产为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量偏差、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 7.5 判定规则

产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，外包装用食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定并能够对产品的质量提供有效防护。

### 8.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

### 8.4 贮存

产品贮存在干燥通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠设施，堆码整齐，离地 10cm、离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，按照产品标注的保质期为准。

---