

蛋类芯饼(蛋黄派)

<http://biaozhun.ys168.com>

1 范围

本标准规定了蛋类芯饼产品的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、生产加工过程卫生条件、标签标志、包装、运输、贮存和召回等内容。

本标准适用于以小麦粉、鸡蛋、糖等为主要原料，添加油脂、乳化剂等辅料，经搅打充气(或不充气)、成型、烘烤、夹入或注入糖、油脂等混合而成的馅料(或软棉花糖、果酱馅料)，在其表面涂饰(或不涂饰)巧克力浆及其制品等，经预包装而制成的各种蛋类芯饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

<http://biaozhun.ys168.com>

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2749 蛋制品卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划

GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

<http://biaozhun.ys168.com>

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8957 糕点厂卫生规范

GB/T 19343 巧克力及巧克力制品

<http://biaozhun.ys168.com>

GB/T 14769 食品中水分的测定方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

LS/T 3218 起酥油

国家质量监督检验检疫总局令(第75号)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

<http://biaozhun.ys168.com>

3.1

充气 aerating

在搅打原料时混入过滤空气的过程。

3.2

挤浆 depositing batter

挤制浆料的过程。

<http://biaozhun.ys168.com>

SB/T 10403—2006

3.3

注模 pouring into mould

将调制好的糊料注入模具内的过程。

3.4

糕坯 shaped pastry

烘烤后未经夹心(注心)和涂饰的熟制品。

<http://biaozhun.ys168.com>

3.5

馅料(夹心、注心) filling

在二片糕坯中夹入的夹心料或在糕坯中注入的注心料的统称。

<http://biaozhun.ys168.com>

3.6

涂饰 coating or topping

在制品表面涂饰巧克力浆或其制品或其他装饰料的过程。

3.7

拱顶 vault

糕坯表面呈圆拱形鼓起的状态。

3.8

塌陷 dent

糕坯表面凹进低于糕坯平面的状态。

<http://biaozhun.ys168.com>

3.9

僵硬 ankylosis

含奶油馅料中油脂硬结、蜡样的状态。

<http://biaozhun.ys168.com>

3.10

蛋类芯饼 custard pie

以小麦粉、鸡蛋、糖等为主要原料,添加油脂、乳化剂等辅料,经搅打充气(或不充气)、挤浆(或注模)等工序加工而成的蛋类芯饼,俗称蛋黄派。

<http://biaozhun.ys168.com>

4 分类

蛋类芯饼按其加工方式和工艺的不同分三大类。

<http://biaozhun.ys168.com>

4.1 夹心蛋类芯饼(俗称夹心蛋黄派)

以小麦粉、鸡蛋、糖为主要原料,加入油脂、乳化剂及其他辅料,经搅打充气(或不充气)、挤浆成型、烘烤制成松软的糕坯片,在糕坯片之间夹入糖、油脂、其他辅料混合而成的夹心(或软棉花糖、果酱夹心)而制成的产品。

4.2 注心蛋类芯饼(俗称注心蛋黄派)

以小麦粉、鸡蛋、糖为主要原料,加入油脂、乳化剂及其他辅料,经搅打充气(或不充气)、注模成型、烘烤制成松软的糕坯,在糕坯中注入糖、油脂、其他辅料混合而成的注心(或果酱注心)而制成的产品。

4.3 涂饰蛋类芯饼(俗称涂饰蛋黄派)

在用 4.1 或 4.2 制成的蛋类芯饼表面涂饰巧克力浆或其制品或其他装饰料而制成的产品。

5 要求

<http://biaozhun.ys168.com>

5.1 原料和辅料

主要原辅料符合下列规定,其他未列出的原辅料应符合相应的国家标准或行业标准和有关规定。

5.1.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

5.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

<http://biaozhun.ys168.com>

- 5.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.4 鲜蛋和蛋制品应符合 GB 2748 和 GB 2749 的规定。
- 5.1.5 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 5.1.6 巧克力及巧克力制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 5.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。

<http://biaozhun.ys168.com>

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	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,中间夹心合成。糕坯片为拱圆形或其他整齐的形状,边缘对接整齐,外形完整,无明显变形、收缩和明显焦泡点,夹心无明显外溢。	产品外形完整,边缘整齐,表面拱顶,无塌陷,无明显焦泡和化裂,表面或底面或侧面允许留有注心后的针孔,底面平整,无破损。注心无明显外溢。	产品外形完整,边缘整齐,外形与涂饰前的夹心或注心蛋类芯饼相仿。涂层均匀,糕坯无明显露出(半涂层、裱花除外)。
色泽	外表面呈淡谷黄色或该品种应有的颜色,色泽基本均匀,不生不焦。糕坯断面为淡黄色或该品种应有的颜色,夹心呈该品种应有的色泽。保质期内允许糕坯表面有糖的重结晶。	外表面呈黄色至淡谷黄色或该品种应有的颜色,色泽基本均匀,不生不焦,糕坯断面为淡黄色或该品种应有的颜色,注心呈该品种应有的色泽。保质期内允许糕坯表面有糖的重结晶。	外表面呈巧克力或该制品应有的色泽,色泽基本均匀。黑巧克力及其制品表面无发花发白现象。
组织	糕坯细腻松软,有弹性,断面呈海绵状组织,气孔均匀无明显大气孔,糕坯与夹心层次分明,夹心结构均匀、不僵硬。	细腻松软,有弹性,糕坯断面呈海绵状组织,气孔均匀且无明显大气孔。注心在糕坯中央,结构均匀、不僵硬。	涂层组织均匀无空洞,与糕坯搭配硬脆度适中;糕坯组织均匀且无明显大气孔;馅料结构均匀、不僵硬。
滋味与口感	符合该品种特有的风味和滋味,无异味。口感松软滋润,夹心口感细腻润滑,无明显砂粒感。	符合该品种特有的风味和滋味,无异味。口感松软滋润,注心口感细腻润滑,无明显砂粒感。	具有巧克力的风味或该制品应有的滋味,无异味;涂层及馅料口感细腻润滑,无明显砂粒感。
杂质	食品内外不得有霉变、虫害及其他肉眼可见外来污染物。		

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

<http://biaozhun.ys168.com>

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	夹心蛋类芯饼	注心蛋类芯饼	涂饰蛋类芯饼
水分(含夹心、涂饰料)/(%) ≤	20	22	16(含油脂夹心产品) 18(非油脂夹心产品)
蛋白质(糕坯)(干基计)/(%) ≥	6.0	4.5	4.0

5.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 7099 的规定。

5.5 食品添加剂

- 5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

声明：本资料仅供交流，严禁用于商业用途！目录下载：<http://biaozhun.ys168.com>

SB/T 10403—2006

5.5.3 食品污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(第 75 号)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

<http://biaozhun.ys168.com>

6.1 感官检查

6.1.1 从包装中取出样品,置于清洁的白瓷盘中,按表 1 中的内容用口尝、鼻嗅和目测法检查感官要求。

6.1.2 将蛋类芯饼从中间位置切开,按表 1 中的内容用目测法检查其横截面的糕坯和馅料的组织状态。

6.2 理化检验

<http://biaozhun.ys168.com>

6.2.1 水分

按 GB/T 14769 规定的方法检测。

6.2.2 蛋白质

6.2.2.1 样品处理:将被测样品的馅料和涂饰去除,取样品的糕坯部分捣碎检测。

6.2.2.2 蛋白质测定:按 GB/T 5009.5 的规定方法检测。

6.2.2.3 以干基计时,糕坯水分按 GB/T 14769 规定的方法检测。

6.3 卫生指标

按 GB 7099 中规定的相关检验方法检测。

7 检验规则

<http://biaozhun.ys168.com>

7.1 批次

同一班次、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

根据 GB/T 2828.1 的有关规定。

<http://biaozhun.ys168.com>

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前,由本企业质检部门按本标准逐批检验,有合格检验报告后方可出厂销售。

7.3.2 出厂检验项目包括: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 常年生产的产品每年进行一次型式检验,如有下列情况之一时亦应进行型式检验:

——原辅料或工艺有较大改变时;

——产品停产一年以上,恢复生产时;

——出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;

——国家质量监督部门提出要求时。

<http://biaozhun.ys168.com>

7.4.2 型式检验的项目包括产品标准中规定的全部项目。

7.5 判定

<http://biaozhun.ys168.com>

7.5.1 出厂检验判定

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准,判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有一项(微生物项目除外)不符合标准,可在抽样批次中加倍抽样复检,复检后如仍不符合标准,判为不合格品。

7.5.1.3 微生物项目有一项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

7.5.2 型式检验判定

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准,判为合格产品。

声明：本资料仅供交流，严禁用于商业用途！目录下载：<http://biaozhun.ys168.com>

7.5.2.2 型式检验项目如有 3 项(微生物项目除外)不符合标准,可在抽样批次中加倍抽样复检,复检后如仍不符合标准,判为不合格品。超过 3 项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

7.5.2.3 微生物项目有一项不符合标准,判为不合格品,不得复检。

8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

9 标志、包装

<http://biaozhun.ys168.com>

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装蛋类芯饼产品的标签内容应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 定型包装的标志应按 GB 7099 的规定在产品的包装上标明冷加工。

9.2 包装

9.2.1 各种包装材料应符合国家有关卫生标准的规定。

9.2.2 内层单个独立小包装内可充符合卫生要求的氮气。

10 运输、贮存

<http://biaozhun.ys168.com>

10.1 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.2 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

11 召回

产品在市场销售中,超过保质期,应按照制造商与销售商的合同约定,由合同相关方负责将产品作下架召回处理。

<http://biaozhun.ys168.com>