

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 31059—2014

裱花蛋糕

Decorative cake

2014-12-22 发布

2015-12-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	3
5 技术要求	3
6 加工过程控制	5
7 检验方法	6
8 检验规则	7
9 标签标识	8
10 包装	8
11 运输、贮存	8
12 销售	8
13 召回	8
附录 A (资料性附录) 裱花蛋糕按装饰材料分类	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC 488/SC 1)归口。

本标准起草单位:全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会、北京好利来企业投资管理有限公司、盐城顶益食品有限公司、北京味多美食品有限责任公司、上海克莉絲汀食品有限公司、上海瑞莱新侨食品有限公司、上海元祖梦果子食品有限公司、西安米旗食品有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、重庆华生园食品有限公司、杭州玫隆食品有限公司、维益食品(苏州)有限公司、上海海融食品有限公司、天津南侨油脂有限公司、东莞市广益食品添加剂实业有限公司、深圳市华测技术股份有限公司、中国食品工业协会面包糕饼专业委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、中华糕饼文化促进会、北京焙烤食品糖制品协会、上海市糖制食品协会、天津市糕点行业协会、山西省焙烤食品协会、海南省烘焙行业协会、福建省烘焙行业协会。

本标准主要起草人:张丽君、钱志先、丁西泽、陈军、黄利、朱秀萍、陈昱、张秀婉、冯岩、李刚、刘崇华、罗海岩、刘金宝、黄海瑚、赵树君、梁嘉臻、钱峰、张辉、周广军、康丽娜、王长龙、张漪、冯富生、高树山、赵光晋、温晚儿、黄永安、黎国雄、靳晓蕾。

裱花蛋糕

1 范围

本标准规定了裱花蛋糕的术语和定义、产品分类、技术要求、加工过程控制、检验方法、标签标识、包装、运输、贮存、销售等的内容。

本标准适用于 3.4 定义的产品的生产、销售及检验。

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 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- GB 1445 绵白糖
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2748 鲜蛋卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7099 糕点、面点卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8957 糕点厂卫生规范
- GB 15196 人造奶油卫生标准
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB/T 23812 糕点生产及销售要求
- LS/T 3207 蛋糕用小麦粉
- SB/T 10419 植脂奶油
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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规定
- 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号 食品召回管理规定
- 国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号 食品标识管理规定
- 国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第 66 号 零售商品称重计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋糕坯 body of cake

以小麦粉、油脂、乳及乳制品、糖或糖醇、蛋等其中几种为主要原料,添加相关辅料,经烘焙或注模冷冻成型等工序制成的裱花蛋糕主体的基础部分。

3.1.1

清蛋糕坯 non-fat cake

以蛋、糖、小麦粉等谷物粉或植物粉为主要原料,采用蛋糖搅打工艺,经调制面糊、注模、烘烤或蒸烤而成的组织松软的制品。

3.1.2

海绵蛋糕坯 sponge cake

以蛋、面粉、糖为主要原料,添加适量油脂,经打蛋、注模、烘烤而成的组织松软的制品。

3.1.3

戚风蛋糕坯 chiffon cake

先搅打面粉和蛋黄,再加入打发的蛋白混合搅拌,经注模成型、烘烤而成的制品。

3.1.4

慕斯蛋糕坯 mousse cake

以牛奶、糖、蛋黄、食用胶为主要原料,以搅打奶油为主要充填材料,经注模成型、冷冻而成的装饰蛋糕或夹心蛋糕。

3.1.5

乳酪(奶酪/干酪)蛋糕坯 cheese cake

以传统蛋糕坯等为底坯,将加工后的乳酪(干酪)倒入上面,经过(或不经过)烘烤、装饰而成的制品。

3.2

装饰料 icing

3.2.1 食用装饰料

在蛋糕坯的表面、夹层或内部组织装饰的奶油、植脂奶油、人造奶油、食品馅料、巧克力、水果、果酱等物料。

3.2.2 非食用装饰料

在蛋糕坯表面装饰的插签、围边等非食用物料。

3.3

裱花 mounting patterns

用各种装饰料,在蛋糕坯上挤注与装饰不同花纹和图案等的工艺过程。

3.4

裱花蛋糕 decorating cake

由蛋糕坯和装饰料组成的装饰精巧、图案美观的制品。

3.5

复合型裱花蛋糕 composite decorative cake

以两种或两种以上蛋糕坯组合而成作为蛋糕坯体的裱花蛋糕。

3.6

糕点彩装 the color predends on pastry

在糕点表面或内部组织(含馅芯)应用相关辅料(含食品添加剂)着色的过程。

4 产品分类

4.1 传统蛋糕

以清蛋糕坯、海绵蛋糕坯、戚风蛋糕坯为坯体经裱花而成的制品。

4.2 乳酪蛋糕

以乳酪蛋糕坯为坯体经裱花而成的制品。

4.3 慕斯蛋糕

以慕斯蛋糕坯为坯体经裱花而成的制品。

4.4 复合型裱花蛋糕

以两种或两种以上蛋糕坯组合而成作为蛋糕坯体的裱花蛋糕。

4.5 其他裱花蛋糕

以其他蛋糕坯为坯体经裱花而成的制品。

注：裱花蛋糕按装饰材料分类参见附录 A。

5 技术要求

5.1 主要原料、辅料和食品添加剂

5.1.1 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

5.1.2 绵白糖

应符合 GB 1445 的规定。

5.1.3 鲜蛋

应符合 GB 2748 的规定。

5.1.4 奶油

应符合 GB 19646 的规定。

5.1.5 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

5.1.6 蛋糕用小麦粉

应符合 LS/T 3207 的规定。

5.1.7 奶酪(干酪)

应符合 GB 5420 的规定。

5.1.8 人造奶油

应符合 GB 15196 的规定。

5.1.9 植脂奶油

应符合 SB/T 10419 的规定。

5.1.10 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.11 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.12 巧克力及巧克力制品

应符合 GB/T 19343 的规定。

5.1.13 食品馅料

应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.14 果酱

应符合 GB/T 22474 的规定。

5.1.15 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相关的国家标准或行业标准。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	传统蛋糕	慕斯蛋糕	乳酪(干酪)蛋糕	复合型蛋糕	其他类
色泽	色泽均匀正常,装饰料色泽正常	色泽均匀正常,装饰料色泽正常	色泽均匀,颜色为乳白色或浅黄色	色泽均匀正常,装饰料色泽正常	色泽均匀正常,装饰料色泽正常
形态	完整、不变形、不析水、表面无裂纹	完整、不变形、不析水、表面无裂纹	完整、不变形、不析水、表面无裂纹	完整、不变形、不析水、表面无裂纹	完整、不变形、不析水、表面无裂纹
组织	组织内部蜂窝均匀,有弹性	组织细腻、均匀	细腻均匀,软硬适度	组织细腻、均匀	组织细腻、均匀
口感与口味	糕坯松软,有蛋香味。装饰料符合其应有的风味,无异味	口感细腻凉爽、装饰料符合其应有的风味,无异味	乳香纯正,装饰料符合其应有的风味,无异味	具有该产品应有的口感与口味,装饰料符合其应有的风味,无异味	具有该产品应有的口感与口味,装饰料符合其应有的风味,无异味
杂质	无正常视力可见杂质				

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	传统蛋糕	慕斯蛋糕	乳酪(干酪)蛋糕	复合型蛋糕	其他类
干燥失重/(g/100 g) ≤	60	60	65	60	65
蛋白质/(g/100 g) ≥	3	3	5	3	3
脂肪/(g/100 g) ≥	5	5	7	5	5
总糖/(g/100 g) ≤	50				

5.4 卫生指标

应符合 GB 7099 的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用范围、使用量和因配料等因素带入的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督规定》或《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

6 加工过程控制

6.1 裱花蛋糕工厂化生产

应符合 GB/T 23812 和 GB 8957 的规定。

6.2 裱花蛋糕饼店的现场制作

6.2.1 基本要求

应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

6.2.2 制作前准备

6.2.2.1 操作人员着装应确保干净、整洁、无污染,无疾病感染,手部无外伤。

6.2.2.2 检查制作间环境、设备及工器具清洁和运转情况,确保能够符合生产要求。

6.2.2.3 按要求配制消毒水,并对工作环境、手部、器具等进行定期消毒,未经消毒的器具等不得接触食品和原料。

6.2.2.4 制作间内存放的原辅料应有必要的防护措施,无过期变质现象,物料标识明确,便于使用。

6.2.3 制作间

6.2.3.1 制作间应为独立封闭式,室内温度不高于 25°C。制作间应定期做好清洁与消毒。

6.2.3.2 应配置冷藏设备。

6.2.3.3 应设有紫外线灭菌灯。

6.2.3.4 制作间应设置洗手和消毒设施。

6.2.4 制作间的设备和器具

食品接触面的材料应该符合食品安全的要求,结构设计和安装应无粗糙焊缝、破裂、凹陷,要求表面光滑(包括边角在内)。

6.2.5 裱花过程的要求

6.2.5.1 修坯、分割与抹制过程中,防止混入杂质,器具与打发油脂的容器应定期消毒。

6.2.5.2 保证生产所用的生鲜原辅料及半成品在保质期内使用。

6.2.5.3 直接接触食品(水果、巧克力等装饰料)时应佩戴一次性手套。

6.2.5.4 禁止用手直接接触捏裱花枪头。

6.3 包装

6.3.1 包装物在存放时,应采取防尘措施,避免灰尘污染和水的浸湿。

6.3.2 包装前检查蛋糕盒,不得使用破损的盖托。

7 检验方法

7.1 感官检验

应按 GB/T 23780 规定的方法检测。

7.2 理化指标

7.2.1 干燥失重

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

7.2.2 蛋白质

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

7.2.3 脂肪

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

7.2.4 总糖

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

7.2.5 酸价

按 GB/T 5009.56 的方法测定。

7.2.6 过氧化值

按 GB/T 5009.56 的方法测定。

7.2.7 砷

按 GB/T 5009.56 的方法测定。

7.2.8 铅

按 GB/T 5009.56 的方法测定。

7.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的方法测定。

7.3 微生物指标

按 GB/T 4789.24 规定的方法检验。

7.4 净含量负偏差

应符合 JJF 1070 的规定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 工厂化生产的产品按批次检验,检验合格后方可出厂。

8.1.2 检验项目为感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。其他项目为不定期检验。

8.1.3 饼店现场制作的产品按《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》有关规定执行,常规自检项目为感官要求、净含量。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时,每 6 个月应进行一次型式检验。有下列情况之一时应进行型式检验。

- 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,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) 国家质量监督部门提出要求时。

8.2.2 检验项目应包括 5.2~5.6 的内容。

8.3 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.4 抽样方法和数量

8.4.1 出厂检验

在企业的成品库,从同一批次待销产品中随机抽取,抽样数量满足感官要求检验、净含量检验、菌落总数和大肠菌群检验的需要。饼店现场制作按《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定执行。

8.4.2 型式检验

在企业成品库或饼店制作现场,从同一批次待销产品中随机抽取,抽样数量满足感官要求、净含量、干燥失重、总糖、脂肪、蛋白质和卫生指标检验的需要。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

出厂检验规定的项目全部符合本标准要求,判该批次产品合格;出厂检验规定的项目中有一项不合格,判该批次产品不合格,不得复检。

8.5.2 型式检验判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定,判该批次合格。

8.5.2.2 型式检验项目不超过2项(含2项,菌落总数、大肠菌群、致病菌除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复检,复检后仍有一项不符合本标准要求,则判该批产品不合格。

8.5.2.3 菌落总数、大肠菌群、致病菌中有1项不符合本标准规定,判为不合格品,不应复检。

9 标签标识

9.1 预包装产品应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求。

9.2 非预包装产品应符合《食品标识管理规定》的要求。

10 包装

10.1 包装材料应符合有关国家卫生标准的规定。

10.2 包装应完整,不破损,内容物不外露。

11 运输、贮存

11.1 运输车辆应保持清洁卫生,无污染。

11.2 裱花蛋糕应在温度不高于 10 ℃ 的环境下运输和贮存。

12 销售

应符合 GB/T 23812 的规定。

13 召回

按《食品召回管理规定》执行。

附 录 A
(资料性附录)
裱花蛋糕按装饰料分类

A.1 蛋白裱花蛋糕

以蛋白装饰料及其他辅料加工而成的制品。

A.2 奶油裱花蛋糕

以奶油装饰料及其他辅料加工而成的制品。

A.3 植脂奶油裱花蛋糕

以植脂奶油装饰料及其他辅料加工而成的制品。

A.4 人造奶油裱花蛋糕

以人造奶油装饰料及其他辅料加工而成的制品。

A.5 巧克力裱花蛋糕

以巧克力装饰料及其他辅料加工而成的制品。

A.6 水果裱花蛋糕

以水果装饰料及其他辅料加工而成的制品。

A.7 其他

以其他装饰料及其他辅料加工而成制品。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
裱 花 蛋 糕
GB/T 31059—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 22 千字
2015年2月第一版 2015年2月第一次印刷

*

书号: 155066·1-50982 定价 18.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB/T 31059-2014