

蛋糕通用技术条件

1 主题内容与适用范围

本标准规定了蛋糕的分类,技术要求,检验规则,验收、包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以禽蛋为主要原料,经打蛋、注模、烘烤或蒸制而成的组织松软的蛋糕类制品。

2 引用标准

GB 3865 中式糕点检验方法

GB 7100 糕点、饼干、面包卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

3 产品分类

3.1 烤蛋糕

系经烘烤加工而成的蛋糕。

3.2 蒸蛋糕

系经蒸制加工而成的蛋糕。

4 技术要求

4.1 感官要求见表 1。

表 1

项 目	要 求	
	烤 蛋 糕	蒸 蛋 糕
形 态	外形完整;块形整齐,大小一致;表面略鼓,底面平整;无破损,无粘连,无塌陷,无收缩	
色 泽	外形金黄至棕红色,无焦斑,剖面淡黄,色泽均匀	外表浅黄,剖面浅黄带白色,色泽均匀
组 织	松软有弹性;剖面蜂窝状小气孔分布较均匀;带馅类的馅料分布适中;无糖粒,无粉块,无杂质	
滋味气味	爽口,甜度适中;有蛋香味及该品种应有的风味;无异味	
杂 质	外表和内部均无肉眼可见的杂质	

4.2 理化要求见表 2。

4.3 重量要求

- 按标志重量,公差允许±4%。
- 4.4 卫生要求
- 应符合 GB 7100 的规定。

表 2

项 目	要 求	
	烤 蛋 糕	蒸 蛋 糕
水 分, %	15—30 或按企业标准的指标执行	20—25 或按企业标准的指标执行
总 糖, %	≥25.0	
蛋白质, %	≥6.0	

5 检验规则和检验方法

5.1 检验类别

5.1.1 自检 生产企业应建立健全检验机构,负责监督、指导本企业食品卫生工作和产品的质量检验,生产车间、班组应配备专职或兼职的质量检验人员,加强生产各环节的质量检验工作,每批产品须经检验合格,附产品检验合格证,方可出厂。

5.1.2 抽检 上级质量监督部门应对企业的产品进行定期或不定期的抽样检验。

5.1.3 复检 产品经检验后,符合标准规定的产品为合格品。如不符合标准规定,可复检 1—2 次。采取随机取样方法抽取样品,按技术要求进行检验,一次不合格时,应加倍抽取样品复检,复检如仍不合格时,产品按不合格品处理。检验结果卫生指标不符合的产品,应及时报请企业产品质量、卫生主管部门研究处理,不得自行销售或处理,对卫生指标合格,其它指标不符合的产品,可按质论价处理。

5.2 检验项目

以同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。产品规格和感官指标为每批产品的必检项目,其它项目应定期检验。

5.3 取样方法

5.3.1 检样的抽取 以随机取样法于成品仓库抽取样品,每批抽取 10 块作为检样。检样一式三份,供检验、复验和备查用。

5.3.2 检样的处理 检样应贴上标有品名、生产单位、生产日期及批号、抽样日期及抽样人姓名的封签。

5.4 检验方法

5.4.1 重量检验: 以感量为 0.1g 的天平称量后,与标准规定对照,作出评价。

5.4.2 感官检验: 将样品置于清洁的白瓷盘中。目测包装、形态、色泽及表面杂质,口味、内部组织,以餐刀剖开后,进行目测、鼻嗅和口尝。

5.4.3 理化检验: 按 GB 3865 执行。

6 验收、包装、标志、运输及贮存

6.1 验收

6.1.1 每批产品均应由生产企业的质检部门按照产品质量要求验收。

6.1.2 销售部门提货时可按标准要求对产品进行验收。

6.2 包装

6.2.1 包装形式分为箱包装、纸包装、袋(纸袋、塑料袋)包装及盒(纸盒、塑料盒、铁盒)包装。

6.2.2 包装材料应符合卫生要求。

6.2.3 大包装产品应使用清洁、干燥、无异味的糕点专用箱,产品不得外露,箱内应垫以包装纸,装箱高度应低于箱边 2cm 以上。

6.3 标志

包装上的标志应符合 GB 7718 的要求

6.4 运输

6.4.1 运输时要用专用车船、车船内应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运。

6.4.2 装卸时应小心,严禁重压。

6.5 保管

6.5.1 仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.5.2 产品不得接触墙面或地面,间隔应在 20cm 以上,堆放高度应以提取方便为宜。

6.5.3 产品应勤进勤出,先进先出,不符合技术要求的产品不得入库。

6.5.4 产品仓库应通风干燥,夏季库温应控制在 27℃ 以下,相对湿度不得超过 75%。

6.5.5 最低保质期(天)见表 3。

表 3

分 类	烤 蛋 糕	蒸 蛋 糕
一、四季度	10 天	日产日销
二、三季度	5 天	

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由中华人民共和国商业部商办工业管理司技术归口。

本标准主要起草单位:江苏省糖业食品科技情报站、江苏省糖业食品中心化验室。

本标准主要起草人胡嘉鹏、杨维亚。