ICS 67.060
CCS X 28

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX
代替SB/T 10403-2006

蛋类芯饼（蛋黄派）

Custard pie

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

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。

本文件代替SB/T 10403-2006《蛋类芯饼（蛋黄派）》，与SB/T 10403-2006相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了产品分类（见第4章，2006版的第4章）；

——更改了原料要求（见5.1，2006版的5.1）；

——更改了感官要求（见5.2，2006版的5.2）；

——更改了理化要求（见5.3，2006版的5.3）；

——删除了食品添加剂要求（2006版的5.5）；

——更改了检验方法（见第7章，2006版的第6章）；

——更改了检验规则（见第8章，2006版的第7章）；

——更改了标签、包装要求（见第9章，2006版的第9章）；

——更改了运输、贮存要求（见第10章，2006版的第10章）；

——删除了召回要求（2006版的第11章）

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本文件起草单位：达利食品集团有限公司、福建盼盼食品有限公司、好丽友食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、北京市美丹食品有限公司、福建晋江（福马）泓耀食品有限公司、广州南侨食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、南京市食品药品监督检验院、中国商业联合会。

本文件主要起草人：魏立立、乐振窍、陈文华、赵立云、陈瑜斌、柯永河、吴智明、何松、孙小杰、刘振宇、俞嘉毅、张帅。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况：

——2006年首次发布为国内贸易行业标准SB/T 10403-2006；

——本次为第一次修订（转为轻工行业标准）。

工业和信息化部标准报批公示

蛋类芯饼（蛋黄派）

1 范围

本文件规定了蛋类芯饼（蛋黄派）的原料、感官、理化、安全、净含量的要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，并规定了便于技术规定的分类。

本文件适用于蛋类芯饼（蛋黄派）的生产、检验和销售。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 （国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蛋类芯饼 custard pie

蛋黄派

以谷物粉、鸡蛋或蛋制品等为原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，经搅打充气（3.2）或不充气（3.2）、成型、烘烤制成糕坯（3.3），再经夹心（3.4）或注心（3.5）、涂饰（3.6）或不涂饰（3.6）等工序加工而成的产品。

3.2

充气 aerating

在搅打原料时混入过滤空气的过程。

3.3

糕坯 shaped pastry

烘烤后未经夹心（3.4）或注心（3.5）和涂饰（3.6）的熟制品。

3.4

夹心 filling

在两片糕坯（3.3）中夹入夹心料的过程。

3.5

注心 filling

在糕坯（3.3）中注入注心料的过程。

3.6

涂饰 coating or topping

在制品表面涂抹浆料的过程。

3.7

拱顶 vault

糕坯（3.3）表面呈圆拱形鼓起的状态。

3.8

塌陷 dent

糕坯（3.3）表面凹进低于糕坯（3.3）平面的状态。

4 分类

蛋类芯饼按其加工方式和工艺的不同分为以下三类：

a) 夹心蛋类芯饼（夹心蛋黄派）；

b) 注心蛋类芯饼（注心蛋黄派）；

c)涂饰蛋类芯饼（涂饰蛋黄派）；a）或b）经过涂饰制成的产品。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。

5.1.2 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

5.1.3 其他原料应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		
	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，中间夹心而成。糕坯片为拱圆形或其他整齐的形状，无明显变形，夹心无明显外溢。允许糕坯表面有糖的重结晶	产品外形基本完整，表面拱顶，无明显塌陷，表面或底面或侧面允许留有注心后的针孔，注心无明显外溢。允许糕坯表面有糖的重结晶	产品外形基本完整，外形与涂饰前的夹心或注心蛋类芯饼相仿。全涂层产品涂层基本均匀，糕坯无明显露出；其他产品符合设计要求

表 1（续）

项目	要求		
	夹心蛋类芯饼	注心蛋类芯饼	涂饰蛋类芯饼
色泽	外表面呈该产品应有的颜色，色泽基本均匀。糕坯断面和夹心呈该品种应有的颜色	外表面呈该产品应有的颜色，色泽基本均匀。糕坯断面和注心呈该品种应有的色泽	外表面呈该产品应有的色泽。糕坯断面和注心（或夹心）呈该产品应有的色泽
组织	糕坯断面呈海绵状组织，气孔基本均匀，无明显大气孔；糕坯与夹心层次分明	糕坯断面呈海绵状组织，气孔基本均匀，无明显大气孔；糕坯与注心结构分明	涂层组织均匀无空洞，糕坯组织基本均匀，无明显大气孔；夹心或注心与糕坯结构分明
滋味与口感	具有该产品应该有的风味和滋味，无异味，无明显砂粒感		
杂质	无正常视力可见外来异物		

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

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/（g/100g） ≤	28	30	26
蛋白质（糕坯）（干基计）/（g/100g） ≥	6.0	4.5	4.0

5.4 安全要求

应符合GB 7099的规定。

5.5 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 8957和GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

7.1.1 从包装中取出样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味与口感。

7.1.2 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夹心或注心的组织状态。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 蛋白质

将被测样品的馅料和涂饰去除，取样品的糕坯部分捣碎，按照GB 5009.5规定的方法检验。糕坯水分按GB 5009.3规定的方法测定。

7.4 安全要求

按GB 7099中规定的方法测定。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次或同一日期生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂或销售。

8.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 产品长期停产后，恢复生产时；
c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家监管机构提出检验要求时。

8.4.2 型式检验项目应包括本文件 5.2～5.5 的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件，判该批产品为合格品。

8.5.1.2 出厂检验项目有 1 项（微生物项目除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判该批产品为不合格品。

8.5.1.3 微生物项目中有 1 项不符合本文件，判该批产品为不合格品，不应复验。

8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判该批产品为合格品。

工业和信息化部标准报批公示

8.5.2.2 型式检验项目不超过 3 项（微生物项目除外）不符合本文件，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件，判该批产品为不合格品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件，不应复验，判该批产品为不合格品。

8.5.2.3 微生物项目中若有 1 项不符合本文件，判为不合格品，不应复验。

9 标签、包装

9.1 标签、标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；同时，应按第 4 章标注产品类别。

9.2 包装

包装材料应符合国家有关标准的规定。

10 贮存和运输

10.1 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

工业和信息化部标准报批公示