

上海三阳手作食品有限公司

SYSZ[2024]1号

关于印发《上海三阳手作食品有限公司宁式糕点企业标准》的通知

经研究决定：同意发布上海市企业标准《宁式糕点》。

标准号为：Q/SYSZ0001S-2024。标准自2024年3月28日起实施。

特此通知！

附件：1. 上海市企业标准《宁式糕点》；

2. 上海市企业标准《宁式糕点》编制说明。

上海三阳手作食品有限公司

二〇二四年三月二十八日



上海市企业标准

Q/SYSZ0001S-2024

宁式糕点

2024 年 1 月 28 日发布

2024 年 3 月 28 日实施

上海三阳手作食品有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《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。

本文件由上海三阳手作食品有限公司提出并负责归口。

本文件由上海三阳手作食品有限公司起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

声明：本文件的知识产权归属上海三阳手作食品有限公司，未经上海三阳手作食品有限公司同意不得印刷、销售。

本文件主要起草人：葛颀、杨茂骏。

本文件首次发布。

宁式糕点

1 范围

本文件规定了宁式糕点的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签与标识、包装、运输与贮存、召回的要求。

本文件适用于宁式糕点。

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，凡注日期的引用文件，仅所注日期对应的版本；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 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 食品中酸价的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19855-2023 月饼质量通则

GB/T 20977-2007 糕点通则

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23780 糕点质量检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 31 号（2020） 零售商品称重计量监督管理办法

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023） 定量包装商品计量监督管理办法

国家食品药品监督管理总局令第 12 号(2015) 食品召回管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

宁式糕点

以谷物、乳制品、油脂、糖类、蛋类等一种或几种为主要原料，添加（或不添加）其他辅料（辅料多以海藻类为特色），经配料、搅拌、成型（或包馅成型）、熟制、冷却等工艺制成的，多有海藻风味，糕柔糯、饼酥松、口味清甜等特点的糕点。可分为宁式点心和宁式月饼。

3.2

宁式点心

以小麦粉、油脂、糖类、蛋类等一种或几种为主要原料，添加（或不添加）其他辅料，经配料、搅拌、成型（或包馅成型）、熟制等工艺制成的糕点点心。按工艺不同可分为热加工和冷加工两大类。

3.3

宁式月饼

以小麦粉、糖类、油脂等制成饼皮，小麦粉、油脂等制酥，经制酥皮、包馅、成型、烘烤等工艺制作而成的，具有酥层且口感松酥的月饼。代表品种有：宁式苔菜月饼、宁式黑麻月饼、宁式百果月饼、宁式椒盐月饼等。

4 产品分类

4.1 宁式点心

宁式点心分为热加工类和冷加工类两大类。

4.1.1 热加工类

以烘烤、油炸、蒸煮等热加工为最终制成工艺的点心。可分为烘烤类、油炸类、水蒸类、熟粉类、其他类。

4.1.1.1 烘烤类

可分为：酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、水油皮类、糖浆皮类、松酥皮类、硬酥皮类、发酵类、烘糕类、烤蛋糕类。

4.1.1.2 油炸类

可分为：酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、糯糍类。

4.1.1.3 水蒸类

可分为：蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类。

4.1.1.4 熟粉类

可分为：热调软糕类、印模糕类、切片糕类。

4.1.1.5 其他类

除烘烤类、油炸类、水蒸类、熟粉类外的热加工点心。

4.1.2 冷加工类

在各种加热熟制工艺后，在常温或低温条件下再进行二次加工的点心。可分为冷调韧糕类、冷调松糕类、蛋糕类、油炸上糖浆类、萨其马类、其他类。

4.2 宁式月饼

宁式月饼按馅料不同可分为蓉沙类、果仁类、肉与肉制品类、果蔬类。按原料配比及等级要求可分为一级、特级两个产品等级。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.2 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

5.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 其他原料应符合相应的食品安全和其他相关标准的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 烘烤类宁式点心感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 烘烤类宁式点心感官要求

项目	要求
形态	外形整齐，底部平整，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征
色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征。辅料中含海藻类的部分，色泽呈绿色至深绿色
组织	无不规则大空洞，无大颗糖粒，无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀，皮馅比例适当，馅料分布均匀，馅料细腻，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征。辅料中含海藻类的部分，具有海藻类风味
杂质	正常视力无可见异物

5.2.2 油炸类宁式点心感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 油炸类宁式点心感官要求

项目	要求
形态	外形整齐，表面油润，挂浆类除特殊要求外不应返砂，炸酥类层次分明，具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀，挂浆类有光泽，具有该品种应有的色泽特征。辅料中含海藻类的部分，色泽呈绿色至深绿色
组织	组织疏松，无糖粒，不干心，不夹生，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征。辅料中含海藻类的部分，具有海藻类风味
杂质	正常视力无可见异物

5.2.3 水蒸类宁式点心感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 水蒸类宁式点心感官要求

项目	要求
形态	外形整齐，表面细腻，具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征。辅料中含海藻类的部分，色泽呈绿色至深绿色
组织	粉质细腻，粉油均匀，不粘，不松散，不掉渣，无糖粒，无粉块，组织松软，有弹性，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征。辅料中含海藻类的部分，具有海藻类风味
杂质	正常视力无可见异物

5.2.4 熟粉类宁式点心感官要求应符合表 4 的规定。

表 4 熟粉类宁式点心感官要求

项目	要求
形态	外形整齐，具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征。辅料中含海藻类的部分，色泽呈绿色至深绿色
组织	粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征。辅料中含海藻类的部分，具有海藻类风味
杂质	正常视力无可见异物

5.2.5 冷加工类和其他类宁式点心感官要求应符合表 5 的规定。

表 5 冷加工类和其他类宁式点心感官要求

项目	要求
形态	具有该品种应有的形态特征
色泽	具有该品种应有的色泽特征
组织	具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	正常视力无可见异物

5.2.6 宁式月饼感官要求应符合表 6 的规定

表 6 宁式月饼感官要求

项目	等级	
	一级	特级
形态	外形圆整，面底平整，表面略呈扁鼓型；底部收口居中不漏底，无露酥、无塌斜、无跑糖、无露馅现象	外形饱满圆整，面底平整，表面略呈扁鼓型；底部收口居中不漏底，无僵缩、无露酥、无塌斜、无跑糖、无露馅现象，无明显大片碎皮
色泽	具有该品种应有色泽，不沾染杂色，无污染现象。辅料中含海藻类的部分，色泽呈绿色至深绿色	具有该品种应有色泽，底部呈金黄色，不沾染杂色，无污染现象。辅料中含海藻类的部分，色泽呈绿色至深绿色
组织	酥层分明，皮馅厚薄均匀，馅无夹生、大空隙，蓉沙类、果蔬类馅软油润，果仁类馅松不韧，果仁分布均匀	酥层分明，皮馅厚薄均匀，包芯不偏皮，馅无夹生、大空隙，蓉沙类、果蔬类馅软油润，果仁类馅松不韧，果仁分布均匀，肉与肉制品类肥瘦比例适当
滋味与口感	具有该品种应有的风味、无异味。辅料中含海藻类的部分，具有海藻类风味	酥皮爽口，饼皮酥脆，具有该品种应有的风味、无异味。辅料中含海藻类的部分，具有明显海藻类风味
杂质	正常视力无可见异物	正常视力无可见异物

5.3 净含量

预包装类产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；采用称量销售的，应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

5.4 理化指标

5.4.1 宁式糕点理化指标应符合表 7 的规定。

表 7 宁式糕点理化指标

项目	指标
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	5
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。	

5.4.2 宁式点心理化指标还应符合表 8 的规定。

表 8 宁式点心理化指标

项目	烘烤类		油炸类		水蒸类		熟粉类		
	蛋糕类	其他	萨其马类	其他	蛋糕类	其他	片糕类	其他	
水分/（g/100g）	≤	42	18	24	35	44	22	25	
蛋白质/（g/100g）	≥	4	-	4	-	4	-	-	
脂肪/（g/100g）	≤	-	34	12	42	-	-	-	
总糖/（g/100g）	≤	42	40	35	42	46	42	50	45

5.4.3 宁式月饼理化指标还应符合表 9 的规定。

表 9 宁式月饼理化指标

项目		蓉沙类		果仁类		肉与肉制品类		果蔬类	
		一级	特级	一级	特级	一级	特级	一级	特级
水分/（g/100g）	≤	24	22	22	20	30	28	28	26
蛋白质/（g/100g）	≥	-	-	5	6	5	6	-	-
脂肪/（g/100g）	≤	24	22	35	33	33	30	22	20
总糖/（g/100g）	≤	38	36	30	28	30	28	48	45
馅料含量/（g/100g）	≥	45	45	45	45	35	35	45	45
注：按配方计算，果仁类特级宁式月饼的馅料中果仁总体添加量应不低于 25%。									

5.5 食品安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 微生物和致病菌限量应符合表 10 和表 11 的规定。

表 10 微生物限量要求

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌 ^c /（CFU/g）	≤	150		

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

^b菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

^c不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

表 11 致病菌限量要求

项目	采样方案及限量				
	预包装产品				散装产品
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	0
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	10 ³

5.5.3 食品添加剂和食品营养强化剂

5.5.3.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.5.3.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检查

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

6.2 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6.3 理化指标

6.3.1 酸价应按 GB 5009.229 规定的方法测定。

6.3.2 过氧化值应按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.3.3 蛋白质应按 GB 5009.5 中第一法测定。

6.3.4 脂肪应按 GB 5009.6 中第一法测定。

6.3.5 总糖应按 GB/T 23780 规定的方法测定。

6.3.6 水分应按 GB 5009.3 的方法测定。

6.4 食品安全指标

- 6.4.1 菌落总数应按 GB 4789.2 规定的方法测定。
- 6.4.2 大肠菌群应按 GB 4789.3 规定的方法测定。
- 6.4.3 霉菌应按 GB 4789.15 规定的方法测定。
- 6.4.4 沙门氏菌应按 GB 4789.4 规定的方法测定。
- 6.4.5 金黄色葡萄球菌应按 GB 4789.10 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样和数量

按照 GB/T 20977-2007 的 6.3.2 规定的方法执行。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。
- 7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分和馅料比。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时至少每 12 个月进行一次型式检验；菌落总数、大肠菌群和霉菌应每两周检验一次。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，可能影响产品质量时；
- c) 季节性生产时应于生产前进行型式检验。
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.4.2 形式检验项目应包含本文件第 5.2 章到 5.5 章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。

7.5.2 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物限量指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

7.5.3 型式检验项目全部符合本文件要求，判为合格品。

7.5.4 型式检验项目不超过两项不符合本文件，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不合格，则判定该

批产品为不合格品。超过两项或有一项微生物限量指标不符合本文件，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签与标志

8.1.1 预包装食品标签和标识标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 散装食品标签应标注品名、生产加工单位、生产日期、保质期。

8.1.3 外包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址等。

8.1.4 储运包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 食品接触材料及制品应符合 GB 4806.1 及相关国家、行业、地方标准的规定。

8.2.2 月饼包装应符合国家相关法律法规和 GB 23350 的规定。

8.2.3 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

8.2.4 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触食品。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止爆晒、雨淋。

8.3.2 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

8.3.3 需冷藏、冷冻食品的运输应符合 GB 31605 的规定。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

8.4.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

8.4.3 需冷藏、冷冻食品的贮存应符合 GB 31605 的规定。

9 召回

应符合 GB 14881 及《食品召回管理办法》和国家有关规定。

三阳手作食品企业标准《宁式糕点》

编制说明

一、三阳宁式糕点的简介与历史

三阳南货店是始创于清同治九年（1870 年）的中华老字号，浙江宁波籍人士唐氏等人于 1863 年在上海老城厢肇嘉浜路开设了第一家“三阳南货号”，1870 年搬迁至现址南京东路 630 号，并以“前店后工厂”制售宁式糕点。三阳主要以宁式糕饼、南北干货、火腿腌腊制品为特色，其中自产宁式糕点选料讲究，工艺精细，纯手工制作，根据季节与时令交替上市不同品种，为“春酥、夏糕、秋饼、冬糖”；南北货品种齐全、等级分明、质量上乘，深受消费者喜爱。传统宁绍帮糕点的特点是以米制品居多，这与宁绍地区盛产大米、糯米与水产品有关。三阳在糕点制作上吸收苏浙等糕点派系特色。在糕点生产工艺上自成一体，即海派宁式糕点。

三阳宁式糕点，口味沁甜少油、并多用宁波当地土特产作为辅料，特别以水产青海苔（又称苔条、苔菜、浒苔）作为辅料更是司空见惯，用苔条生产的糕点外形颜色翠绿，口味甜中带咸、咸里透鲜，具有浓郁苔条香味，是宁式糕点中一大特色。

据三阳宁式糕点非遗传承人代代相传的《宁式糕点目录》（1964 年 11 月）所述，当时的三阳宁式糕点按照工艺的不同可分为“油面”、“砂面”、“潮伙”、“燥伙”、“糖伙”、“油伙”、“片子”、“印板”、“水作”九大类，二百余个单品。三阳宁式糕点发展至今已有 150 多年历史，现如今可按制作工艺分为“宁式点心”、“宁式月饼”两大类。

二、本标准起草过程

本公司生产的糕点食品一直采用相关国家和行业标准。但由于国家和行业标准缺乏相关宁式糕点的产品标准，糕点的通用标准无法体现宁式糕点的特点，故影响宁式糕点的发展与创新。本标准根据国家 and 行业相关强制性标准和推荐性标准的要求，结合宁式糕点的特点，提出了宁式糕点的技术要求。本标准制订之初，

调研了现有食品安全国家标准，如 GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点面包、GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则、GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则、GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准和 GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范；以及国家标准，如 GB/T 19855-2023 月饼质量通则、GB/T 20977-2007 糕点通则、GB/T 30645-2014 糕点分类等，针对宁式糕点选材、传统加工工艺的特点，提出了宁式糕点的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签与标识、包装、运输与贮存、召回等要求。

三、本标准技术指标的确定

本标准主要的技术指标要求说明如下：

1、产品分类

根据宁式糕点的特点，本标准将宁式糕点分为宁式点心和宁式月饼两大类。宁式点心又分为热加工类和冷加工类二类。宁式月饼分为一级、特级两个产品等级。

2、技术要求

本标准的技术要求包括原辅料要求、感官要求、净含量、理化指标、食品安全指标、食品添加剂和食品营养强化剂和生产加工过程卫生要求等。

(1) 原辅料要求：主要采用相应的国家标准

(2) 感官要求：根据 GB 7099《糕点面包》、和 GB/T 20977《糕点通则》和 GB/T 19855《月饼质量通则》要求，分别制订烘烤类宁式点心、油炸类宁式点心、水蒸类宁式点心、熟粉类宁式点心、冷加工类和其他类宁式点心以及宁式月饼等感官要求。

本标准将宁式月饼按不同的感官、理化指标划分为“一级”“特级”两个等级。

(3) 净含量：定量包装食品采用《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，销售食品采用《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

(4) 理化指标

A. 酸价和过氧化值：所有宁式糕点采用 GB 7099《糕点面包》的要求

B. 其他理化指标：烘烤类、油炸类、水蒸类和熟粉类宁式点心分别制订干燥失重、蛋白质、粗脂肪和总糖等要求；蓉沙类、果仁类、肉与肉制品类和果蔬类宁式月饼分别制订水分、蛋白质、脂肪、总糖和馅料含量等要求。

(5) 食品安全指标，包括污染物限量、微生物和致病菌限量、食品添加剂和食品营养强化剂要求。

A. 污染物限量：采用 GB 2762《食品中污染物限量》的要求。

B. 微生物限量：采用 GB 7099《糕点面包》的要求，制订菌落总数、大肠菌群和霉菌。

C. 致病菌限量：预包装产品采用 GB 29921《预包装食品中致病菌限量》，散装产品采用 GB 3160《散装即食食品中致病菌限量》分别制订沙门氏菌和金黄色葡萄球菌限量要求。

D. 食品添加剂：采用 GB 2760《食品添加剂食用标准》

E. 食品营养强化剂：采用 GB 14880《食品营养强化剂使用标准》

(6) 生产加工过程卫生要求：分别采用 GB 14881《食品生产通用卫生规范》和 GB 8957《糕点、面包卫生规范》的要求。

3、标签、标志、包装、运输和贮存

(1) 标签与标志：预包装产品采用 GB 7718《预包装食品标签通则》和 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的要求；散装食品采用《食品安全法》的要求，标注品名、生产加工单位、制作日期和时间、保质期。

(2) 包装：食品接触材料及制品包装材料应符合 GB 4806.1《食品接触材料及制品通用安全要求》的要求。月饼包装采用 GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的要求。