



410298S-2019



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0002S-2019

沾酱饼干

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰。

H N

Q B

沾酱饼干

1 范围

本标准规定了沾酱饼干的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。沾酱饼干是由饼干条搭配外公司的代可可脂巧克力组成。

饼干条是以小麦粉为原料，加入生活饮用水、白砂糖、棕榈油、人造奶油、麦芽糖浆、芝麻、食用盐、全脂乳粉、酵母（或不加酵母）、碳酸氢铵、碳酸氢钠、牛奶香精，经调粉、发酵（或不发酵）、成型、烘烤、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（草莓味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂[磷脂、柠檬酸、草莓香精、复配乳化着色剂红色素（非转基因大豆油、胭脂虫红、蔗糖脂肪酸酯）、聚甘油蓖麻醇酸酯]，经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（巧克力味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖、可可粉为原料，加入乳糖、全脂乳粉、食品添加剂（磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、巧克力香精），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（水蜜桃味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂[磷脂、柠檬酸、水蜜桃香精、聚甘油蓖麻醇酸酯、复配乳化着色剂红色素（非转基因大豆油、胭脂虫红、蔗糖脂肪酸酯）]，经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（乳酸菌味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂[磷脂、柠檬酸、酸奶香精（乳酸菌味）、聚甘油蓖麻醇酸酯]，经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（酸奶味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂（磷脂、柠檬酸、酸奶香精、聚甘油蓖麻醇酸酯），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（香橙味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂（磷脂、柠檬酸、橙香精、胭脂树橙、聚甘油蓖麻醇酸酯），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.4 人造奶油、氢化精炼植物油应符合LS/T 3217的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

- 2.1.6 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 酵母应符合GB/T 20886和GB 31639的规定。
- 2.1.10 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.12 牛奶香精、草莓香精、巧克力香精、水蜜桃香精、酸奶香精、橙香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.13 代可可脂巧克力应符合GB 9678.2和GB/T 19343 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.16 复配乳化着色剂红色素应符合GB 26687的规定。
- 2.1.17 胭脂树橙应符合SN/T 2360.9中附录A的A.3.38的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.19 聚甘油蓖麻醇酸酯应符合GB 1886.95的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.21 磷脂应符合GB 28401的规定。

2.2 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		检验方法
	饼干条	代可可脂巧克力	
性 状	呈固态条状	常温下呈固体或半固体状态	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来异物、杂质。
色 泽	具有本品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味,无异味		
杂 质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 ^{a/} (g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.3
水分 ^{b/} (g/100g)	≤ 1.5	GB 5009.3
酸价 ^c (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^d (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
备注: a、c、d指标仅适用于饼干条的检验。		
b指标仅适用于代可可脂巧克力的检验。		

铅指标适用于饼干条+代可可脂巧克力的混合检验。

*铅的指标要求严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^c / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌 ^d / (CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌 ^e / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^f / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2: d、f 适用于饼干条的检验。					
b、c、e 适用于饼干条+代可可脂巧克力的检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用的沾酱饼干是由饼干条搭配外公司的代可可脂巧克力组成。

饼干条是以小麦粉为原料，加入生活饮用水、白砂糖、棕榈油、人造奶油、麦芽糖浆、芝麻、食用盐、全脂乳粉、酵母（或不加酵母）、碳酸氢铵、碳酸氢钠、牛奶香精，经调粉、发酵（或不发酵）、成型、烘烤、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（草莓味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂[磷脂、柠檬酸、草莓香精、复配乳化着色剂红色素（非转基因大豆油、胭脂虫红、蔗糖脂肪酸酯）、聚甘油蓖麻醇酸酯]，经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（巧克力味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖、可可粉为原料，加入乳糖、全脂乳粉、食品添加剂（磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、巧克力香精），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（水蜜桃味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂[磷脂、柠檬酸、水蜜桃香精、聚甘油蓖麻醇酸酯、复配乳化着色剂红色素（非转基因大豆油、胭脂虫红、蔗糖脂肪酸酯）]，经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（乳酸菌味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂[磷脂、柠檬酸、酸奶香精（乳酸菌味）、聚甘油蓖麻醇酸酯]，经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（酸奶味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂（磷脂、柠檬酸、酸奶香精、聚甘油蓖麻醇酸酯），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（香橙味）是以部分氢化精炼植物油、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、食品添加剂（磷脂、柠檬酸、橙香精、胭脂树橙、聚甘油蓖麻醇酸酯），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T20980、GB7100、GB 9678.2要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市口口妙食品有限公司