



410658S-2019



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0004S-2019

---

# 饼干混合颗粒制品

2019-04-02 发布

2019-04-02 实施

---

焦作荣利达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

附件1为本标准规范性附录。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：胡亚丽、陈秀廷、韩奇。

H N

Q B

# 饼干混合颗粒制品

## 1 范围

本标准规定了饼干混合颗粒制品的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以饼干制品（巧克力饼干、焦糖饼干、牛奶饼干、红丝绒饼干、紫薯饼干、姜饼、草莓饼干、甜橙饼干、燕麦饼干、蛋黄饼干）为主要原料，辅以膨化制品食品（谷物球、谷物片）、熟制坚果与籽仁（瓜子仁、开心果碎、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、松子、花生、核桃、巴旦木、碧根果、藜麦、青豆、红豆、豌豆、黄豆、板栗）、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、菠萝干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、椰果）、蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、柠檬皮）中的一种或多种，经验收、切碎（或不切碎）、喷白砂糖液（白砂糖加水熬煮而成）（或不喷糖）、混合、称量、包装等工艺加工而成的饼干混合颗粒制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 饼干制品（巧克力饼干、焦糖饼干、牛奶饼干、红丝绒饼干、紫薯饼干、姜饼、草莓饼干、甜橙饼干、燕麦饼干、蛋黄饼干）应符合GB/T 20980和GB 7100的规定。

2.1.2 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品应符合GB/T 19343的规定。

2.1.3 膨化食品（谷物球、谷物片）应符合GB/T 22699和GB17401的规定。

2.1.4 熟制坚果与籽仁（瓜子仁、开心果碎、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、松子、花生、核桃、巴旦木、碧根果、藜麦、青豆、红豆、豌豆、黄豆、板栗）应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。

2.1.5 蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、柠檬皮）应符合GB 14884的规定。

2.1.6 干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、菠萝干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、椰果）应符合GB 16325的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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
形态	具有产品应有的状态，不得有明显异常颗粒	取适量试样置于 50mL 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态及杂质。闻其气味，用温水漱口，品尝滋味。
色泽	不同品种应具有相应的色泽，不得有明显焦色和杂色	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无哈喇味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 2.3 理化指标

表2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。			指 标	检验方法
项 目				
水分/ (g/100g)	≤	10		GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5 (仅对混合产品中的饼干类成分), 3 (仅对混合产品中的坚果及籽类成分)		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (仅对混合产品中的饼干类成分), 0.5 (仅对混合产品中的坚果及籽类成分)		GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20 (花生及其制品), 5 (其他熟制坚果类)		GB 5009.22
备注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789. 15
a 采样方案应符合GB 4789. 1的规定执行。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 附件 1 饼干制品中配料信息

巧克力饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、可可粉、麦精、食用盐、全蛋粉、食品添加剂（碳酸氢钠、磷脂、碳酸氢铵、碳酸钠）。

焦糖饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、奶油、焦糖糖浆、果葡糖浆、食用盐、香辛料（肉桂）、食品添加剂（碳酸氢钠、磷脂）。

牛奶饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、淀粉、麦芽糖浆、食用盐、食品添加剂（碳酸氢钠、磷脂、碳酸氢铵）、食用香精（牛奶香精）。

红丝绒饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、食用葡萄糖、奶油、全脂乳粉、加糖炼乳、食用盐、可可粉、食品添加剂（红曲红、磷脂）、食品用香精（炼奶香精）。

紫薯饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、紫甘薯浓缩汁、紫薯粉、食用盐、食用香精（紫薯香精）、食品添加剂（磷脂）。

姜饼：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、红糖、姜粉、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食品用香精（姜味香精）。

草莓饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、食用葡萄糖、奶油、草莓粉、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食品用香精（草莓香精）。

甜橙饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、食用葡萄糖、奶油、甜橙粉、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食品用香精（甜橙香精）。

燕麦饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、燕麦粉、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食品用香精（燕麦香精）。

蛋黄饼干：小麦粉、白砂糖、植物油（棕榈油）、蛋黄粉、食用盐、食品添加剂（磷脂）。

---

## 编制说明

本标准适用于以饼干制品（巧克力饼干、焦糖饼干、牛奶饼干、红丝绒饼干、紫薯饼干、姜饼、草莓饼干、甜橙饼干、燕麦饼干、蛋黄饼干）为主要原料，辅以膨化制品食品（谷物球、谷物片）、熟制坚果与籽仁（瓜子仁、开心果碎、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、松子、花生、核桃、巴旦木、碧根果、藜麦、青豆、红豆、豌豆、黄豆、板栗）、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、菠萝干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、椰果）、蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、柠檬皮）中的一种或多种，经验收、切碎（或不切碎）、喷白砂糖液（白砂糖加水熬煮而成）（或不喷糖）、混合、称量、包装等工艺加工而成的饼干混合颗粒制品。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/T 20980、GB/T 19343、GB/T 22699、GB 14884、GB 16325、GB 17399、GB/T 22165、GB 7100 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。

焦作荣利达食品有限公司

QB