



417122S-2020



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0001S-2020

饼干碎粒

2020-12-19 发布

2020-12-19 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：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

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：陈秀廷、胡亚丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/JRLD 0001S-2019。

H N

Q B

饼干碎粒

1 范围

本标准规定了饼干碎粒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉或燕麦粉为主要原料，加入或不加入白砂糖、黑糖、红糖、棕榈油、奶油、起酥油、可可粉、乳粉、炼乳、麦精[以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料，辅以水、 α -淀粉酶(来源：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)]、麦芽糊精、食用玉米淀粉、小麦淀粉、变性淀粉(醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯)、大米、木薯淀粉、糯米粉、谷朊粉、豌豆蛋白、鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、咸蛋黄酱、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、焦糖糖浆(白砂糖、水、焦糖色)、葡萄糖浆、红糖糖浆、黑糖糖浆、燕麦片、燕麦粉、全麦粉、番茄粉、咖啡粉、白/黑胡椒粉、芝士粉、罗勒、芥末、姜粉、蜂蜜、紫甘薯浓缩汁、紫薯粉、红枣粉、茶粉、草莓粉、甜菊糖苷、赤鲜糖醇、木糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、抗性糊精、食用盐、红曲红、甜菜红、葡萄皮红、栀子蓝、栀子黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸氢铵、磷脂、香兰素、柠檬酸、肉桂粉、香草香精、鲜牛奶香精、炼奶香精、巧克力香精、黄油香精、紫薯香精、红枣香精、树莓香精、薰衣草香精、草莓香精、香蕉香精、焦糖香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、燕麦香精、番茄香精、罗勒香精、咖啡香精、抹茶香精、黑糖香精中的几种，经配料、拌面、成型、烘烤、破碎、筛选、金属探测、包装等工艺加工而成的饼干碎粒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 起酥油应符合 GB 15196 和 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13 麦精应符合 Q/HJKJ 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 豌豆蛋白应符合 T/CAQI 91 的规定。
- 2.1.25 鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 咸蛋黄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 焦糖糖浆、黑糖糖浆、红糖糖浆应符合 Q/FZXB 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.31 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 燕麦片应符合 NY/T 1510 的规定。
- 2.1.34 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.35 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.36 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.37 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.38 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.39 罗勒、芥末、姜粉、肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 紫甘薯浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.42 紫薯粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.43 红枣粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.44 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47 赤鲜糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.49 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.50 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.51 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.52 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.54 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.55 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.56 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.57 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.60 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.64 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.65 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 香草香精、鲜牛奶香精、炼奶香精、巧克力香精、黄油香精、紫薯香精、红枣香精、树莓香精、薰衣草香精、草莓香精、香蕉香精、焦糖香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、燕麦香精、番茄香精、罗勒香精、咖啡香精、抹茶香精、黑糖香精应符合 GB 30616 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
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态、组织状态、杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味与口感
形态	不规则碎粒或碎屑或细末状	
滋味与口感	具有品种应有的香味，无异味，口感疏松或酥脆，不粘牙	
组织状态	断面结构呈多孔状，细密，无大孔洞	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
碱度（以碳酸钠计），%	≤ 0.4	GB/T 20980
水分，g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.43	SN/T 3854
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 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 8957 和 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

备案编号：321744S-2020

备案日期：2020-07-07



Q/HJKJ

江苏华稼食品科技有限公司企业标准

Q/HJKJ 0002S-2020
代替 Q/HJKJ 0002S-2017

食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

2020-04-10 发布

2020-07-08 实施

江苏华稼食品科技有限公司发布

前 言

本标准是对Q/HJKJ 0002S-2017的修订，与原标准相比：

- 一增加了产品分类；
- 一修订了理化指标；
- 一增加了不同包装产品的保质期；

本标准的铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

本标准格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由江苏华稼食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：徐明华、郭一军。

本标准于 2012 年 11 月首次发布，于 2014 年 11 月第一次修订，于 2017 年 7 月第二次修订，2020 年 4 月第三次修订。

食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

1 范围

本标准规定了食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列的分类、要求及试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料，添加生产用水、食品加工助剂酶制剂，添加或不添加淀粉糖、食品加工助剂氢氧化钠、食品添加剂焦糖色，经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩、真空干燥（用于固体食品）工艺制成的食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是未注日期的引用文件，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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7416 啤酒大麦
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20833-2007 麦芽糖
- GB/T 20885-2007 葡萄糖浆
- 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
- GB/T 1686-2008 啤酒麦芽
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

3.1 根据产品的形态将产品分成两类。

Q/HJKJ 0002S-2020

3.1.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(支精):以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料,添加生产用水、食品加工助剂酶制剂,添加或不添加食品添加剂焦糖色,经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩等工艺制成的液体支精。

3.1.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物(支精):以液体食品加工用大麦麦芽提取物(支精)为原料,按工艺要求量添加或不添加淀粉糖、食品加工助剂氢氧化钠,经真空干燥等工艺制成的固体支精,其中按工艺添加淀粉糖生产的产品为固体支精 EPX。

3.2 根据产品的色度将液体支精分成淡色液体支精、琥珀色液体支精、黑色液体支精、深黑色液体支精;固体支精分成淡色固体支精、淡色固体支精 EPX、琥珀色固体支精、琥珀色固体支精 EPX、黑色固体支精、深黑色固体支精。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 大麦、麦芽应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

4.1.4 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

4.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

4.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表 1 的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	要求		试验方法
	液体食品加工用大麦麦芽提取物(支精)	固体食品加工用大麦麦芽提取物(支精)	
色泽	黄色至深黑色	淡黄色至深黑色,溶解后允许有少量可碾碎的黑点	目测 鼻嗅 口尝
滋味、气味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	
组织形态	粘稠的液体	为干燥均匀粉末,溶解后允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

4.3 理化指标与试验方法

4.3.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(支精)理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指标				试验方法
	淡色液体支精	琥珀色液体支精	黑色液体支精	深黑色液体支精	
固形物 Brix	≥ 72				GB/T 20883-2007中6.2
水分, g/100g	≤ 2.0				GB 5009.4
pH值(10%溶液)	4.0-7.0			-	GB/T 20883-2007中6.4
色度 EBC值	5.0-15	16-40	41-300	>300	GB/T1686-2008中6.5
蛋白质(占干物质),g/100g	≥ 4.0				GB 5009.5
铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.1				GB 5009.12

Q/HJKJ 0002S-2020

4.3.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标与试验方法

项 目	指标						试验方法
	淡色固 体麦精	淡色固体 麦精(EP)	琥珀色 固体麦 精	琥珀色混 体麦精(EP)	棕色固 体麦精	深棕色 固体麦 精	
水分, g/100g	≤	3.5					GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	2.0					GB 5009.4
pH值 (10% 溶液)	≥	4.0-7.0					GB/T 29885-2997中6.4
色度 EBC值		5-20	21-42		45-300	>300	GB/T 1686-2007中6.5
蛋白质 (占干物质), g/100	≥ 4.0	-	≥ 4.0	-	≥ 4.0	-	GB 5009.5
脂肪 (脂肪计), mg/kg	≤	0.1					GB 5009.12

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 总砷符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定。

4.4.2 黄曲霉毒素 B₁符合 GB 2761 中谷物及其制品中小麦、大麦、其他谷物的规定。

4.5 添加剂限量

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局（2005）第25号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

试验方法按JJF 1070的规定进行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂前经企业品控部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、固形物、水分、pH、色度。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 当原料来源发生变化，可能影响到产品质量时；
- 产品停产3个月以上再恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 组批

凡在同一生产期内生产且经包装出厂的、并具同样质量证明书的产品为一批。

5.4 抽样

5.4.1 出厂检验的样品在检验批中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用

于检验和留样。

5.4.2 型式检验的样品从出厂检验合格的产品中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合检验要求时，判该批产品为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，可在原批次产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.3 运输

运输工具与容器必须符合食品卫生要求，运输过程中应避免阳光直射和雨淋，不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应常温存放在阴凉干燥的库房内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.5 保质期

在符合本标准规定贮存条件下，自生产之日起，液体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），钢桶装保质期为24个月；高密度聚乙烯桶装保质期12个月；透明复合袋装保质期12个月；固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），纸塑复合袋装保质期为24个月。

附录 B

Q/FZXB

福州仙波糖化食品有限公司企业标准

Q/FZXB 0002S—2019

代替 Q/FZXB 0002S-2018

风味糖浆

福州市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 05913500875-(2019)
备案日期: 2019年03月18日
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营



2019-02-10 发布

2019-03-20 实施

福州仙波糖化食品有限公司 发布

前 言

本公司生产的风味糖浆由于目前尚无完全对应的国家标准和行业标准，为保证产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，特制定企业标准，作为组织生产的依据。

本标准编写格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定进行编写。

本标准替代并废止备案号为0591351090S-(2018)《风味糖浆》。

主要修改如下：

—修改原辅料，修改了分类；

—其他内容不变。

本标准由福州仙波糖化食品有限公司提出。

本标准起草单位：福州仙波糖化食品有限公司。

本标准主要起草人：郑远途、李东亮。

11/11 11/11

风味糖浆

1 范围

本标准规定了风味糖浆的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、黄砂糖（金砂糖）为主要原料，添加麦芽糖浆、果葡糖浆、枫糖浆、食用葡萄糖、海藻糖、蔗糖浓缩液、食用酒精、食盐、奶粉、可可粉、巧克力、炼乳粉、炼乳、果蔬粉、果蔬汁、水、植物油脂、乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯）、琼脂、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、果胶、刺槐豆胶、氢氧化钠（加工助剂）、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄，经加热熬制后添加（或不添加）食品用香精而制成的粘稠状液体。

2 规范性引用文件

凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 分类

本标准适用于以下类别：

- 3.1.1 焦糖糖浆：以白砂糖为主要原料，加水、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种经过加热熬制后添加（或不添加）胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、食品用香精和（或）焦糖色（氨法、普通法）而制成的粘稠状液体。
- 3.1.2 红糖浆：以红糖、赤砂糖为主要原料，加水、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种经过加热熬制后添加（或不添加）胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、食品用香精和（或）焦糖色（氨法、普通法）而制成的粘稠状液体。
- 3.1.3 奶糖糖浆：以白砂糖为主要原料，加水、炼乳、麦芽糖浆、果葡糖浆、海藻糖、奶粉、炼乳粉、可可粉、巧克力、植物油脂、氢氧化钠（加工助剂）、食盐中的一种或多种，经过加热熬制后添加（或不添加）乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯）、胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、琼脂、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种而制成的粘稠状液体。
- 3.1.4 果蔬糖浆：以白砂糖、果蔬汁（果蔬粉）为主要原料，再加水、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用酒精中的一种或多种，经过加热熬制后添加（或不添加）胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种而制成的粘稠状液体。
- 3.1.5 复合风味糖浆：以白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、黄砂糖（金砂糖）中的一种或多种为主要原料，加水、海藻糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、枫糖浆、蔗糖浓缩液、食盐、可可粉、巧克力中的一种或多种，经过加热熬制后添加（或不添加）乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯）、胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、琼脂、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、瓜尔胶、羧

基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种而制成的粘稠状液体。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外观	具有产品应有的色泽，呈粘稠状液体
滋味气味	甜味柔和，具有糖浆特有的香气和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)(质量分数) / (%)	≥ 50
pH值	1.8~8.0
展青霉素/(μ g/kg)	≤ 50

注：展青霉素仅适用于添加了果酱粉或果蔬菜中含有苹果成分的产品。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标注的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以As计)/(mg/kg)	< 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	< 0.5	GB 5009.12

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的要求；致病菌限量应符合GB 29921的要求。

表4 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤	3000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 试验方法

6.1 感官指标

将样品置于清洁透明的样品杯内，用目测检查其外观、色泽，品其气味，尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）：按 GB/T 23528 中 6.3 规定的方法检测。

6.2.2 pH 值：按 GB/T 20885 中 6.4 规定的方法检测。

6.2.3 总钾：按 GB 5009.11 规定的方法检测。

6.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检测。

6.2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法检测。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检测。

6.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检测。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天、同一班生产的产品为一批。按批号抽样。

7.2 抽样方法

7.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以件计。

7.2.2 每批产品随机抽样 8 件，其中 3 件用于感官、净含量、理化指标的检验，2 件用于微生物的检验，剩余 3 件留样备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官指标、干物质（固形物）、pH 值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准全部指标要求，正常生产时，每年进行一次型式检验。有下列情形之一须进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 原材料或生产工艺改变时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时；
- e) 新产品投产时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定的判为合格。

7.5.2 若微生物指标中有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 若微生物指标合格，其他指标不符合标准要求，则可对同批产品的备查留样中加倍复验，若复验结果仍不符合标准要求，则判定该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装材料复合食品包装应符合 GB 9683 和国家食品安全相关要求，外包装铁罐应符合 GB/T 14251 以及国家有关食品包装材料卫生标准的要求，封口应严密，无渗漏。外包装纸箱质量应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

8.4 贮存

Q/FZXB 0002S—2019

产品应包装完好地贮存在清洁、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

9 保质期

在符合在标准规定的条件下，未经启封，奶糖糖浆常温条件下保质期为6个月；其余类别糖浆常温条件下保质期为12个月。



编制说明

饼干碎粒是以小麦粉或全麦粉或燕麦粉为主要原料,加入或不加入白砂糖、黑糖、红糖、棕榈油、奶油、起酥油、可可粉、乳粉、炼乳、麦精[以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料,辅水、 α -淀粉酶(来源:地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)]、麦芽糊精、食用玉米淀粉、小麦淀粉、变性淀粉(醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯)、大米、木薯淀粉、糯米粉、谷朊粉、豌豆蛋白、鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、咸蛋黄酱、大豆蛋白粉、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、焦糖糖浆(白砂糖、水、焦糖色)、葡萄糖浆、红糖糖浆、黑糖糖浆、燕麦片、燕麦粉、全麦粉、番茄粉、咖啡粉、白/黑胡椒粉、芝士粉、罗勒、芥末、姜粉、蜂蜜、紫甘薯浓缩汁、紫薯粉、红枣粉、茶粉、草莓粉、甜菊糖苷、赤鲜糖醇、木糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、抗性糊精、食用盐、红曲红、甜菜红、葡萄皮红、栀子蓝、栀子黄、 β -胡萝卜素、焦糖色、叶绿素铜钠盐、植物炭黑、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸氢铵、磷脂、香兰素、柠檬酸、肉桂粉、香草香精、鲜牛奶香精、炼奶香精、巧克力香精、黄油香精、紫薯香精、红枣香精、树莓香精、薰衣草香精、草莓香精、香蕉香精、焦糖香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、燕麦香精、番茄香精、罗勒香精、咖啡香精、抹茶香精、黑糖香精中的几种,经配料、拌面、成型、烘烤、破碎、筛选、金属探测、包装等工艺加工而成的饼干碎粒。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 7100《食品安全国家标准 饼干》、GB/T 20980《饼干》标准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