



410209S-2021



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0002S-2021

# 沾酱饼干

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

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、张鑫。

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、检验规则等。

沾酱饼干是由饼干搭配外购的代可可脂巧克力组成。

饼干A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。

饼干B是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、白砂糖、起酥油、食用玉米淀粉、可可粉、全脂乳粉、麦芽糖浆、食用盐、酵母（或不加酵母）、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂，经调粉、发酵（或不发酵）、成型、烘烤、冷却加工而成。

饼干C是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、白砂糖、棕榈油、食用玉米淀粉、全脂乳粉、食用盐、酵母（或不加酵母）、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂、复配着色剂（红曲红、柠檬酸、麦芽糊精），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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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。

代可可脂巧克力（牛奶味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂（磷脂、二氧化钛、食品用香精），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（草莓味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂[食品用香精、磷脂、柠檬酸、复配乳化着色剂红色素（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（白桃味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂[食品用香精、磷脂、柠檬酸、复配乳化着色剂红色素（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（荔枝玫瑰味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂（食品用香精、磷脂），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（供应商相关信息见附录A）。
- 2.1.14 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.16 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.17 复配着色剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.19 起酥油应符合GB/T 38069和GB 15196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	代可可脂巧克力	
性 状	呈固态条状（或片状）	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 <sup>a</sup> / (g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.3
水分 <sup>b</sup> / (g/100g)	≤ 1.5	GB 5009.3
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 <sup>b</sup> (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
备注：a、c指标仅适用于饼干的检验。 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+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 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 <sup>b</sup> / (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌 <sup>b</sup> / (25g)	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 <sup>b/</sup> (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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: b适用于饼干+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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅适用于饼干）、菌落总数（适用于饼干+代可可脂巧克力的检验）、大肠菌群（适用于饼干+代可可脂巧克力的检验）。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

编号 320582000201512230047



# 营 业 执 照

(副 本)

统一社会信用代码 9132058260825499X7 (1/1)

名 称	不二制油(张家港)有限公司
类 型	有限责任公司(中外合资)
住 所	江苏省张家港市杨舍镇经济开发区
法定代表人	岑村政孝
注册 资 本	3300万美元
成 立 日 期	1995年12月02日
营 业 期 限	1995年12月02日至2045年12月01日
经 营 范 围	生产销售巧克力用代用油、起酥油、人造黄油等系列油脂产品和食品；与本公司生产的同类商品的批发及进出口业务（涉及配额许可证管理及专项管理的商品，按国家有关规定办理）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）



登 记 机 关



2015 年 12 月 29 日

# 食品生产许可证

(副本)

## 说明

1. 《食品生产许可证》是食品、食品添加剂生产者取得食品生产许可的合法凭证。
2. 《食品生产许可证》分为正本、副本，正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在生产场所的显著位置。
3. 《食品生产许可证》不得伪造、涂改、毁损、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
4. 食品生产者应当在核准的许可范围内开展食品生产活动。
5. 食品生产者应当接受食品安全监督管理部门的监督管理。
6. 食品生产者改变许可事项应当申请变更食品生产许可。
7. 食品生产者应当在《食品生产许可证》有效期届满30个工作日前，及时向许可部门申请延续。

许可证书编号：SC11332058200256  
 生产者名称：不二制油(张家港)有限公司  
 统一社会信用代码：91332058260825499X7  
 法定代表人：缪村政孝  
 住所：江苏省张家港市杨舍镇经济开发区  
 生产地址：江苏省苏州市张家港市杨舍镇经济开发区  
 食品类别：糕点；可可及焙烤咖啡产品；食用油、油脂及其制品；糖果制品

发证机关：

发证日期：

有效期至：

2020年08月24日

2021年07月31日



苏州市市场监督管理局



# 食品生产许可品种明细表

生产者名称：  
不二制油(张家港)有限公司

许可证编号：  
SC11330085200256



序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
1	食用油、油脂及其制品	0201	食用植物油	食用植物油：大豆油（GB/T1535）、 棕榈油（GB/T15680）、食用调和油 （SB/T10292）、其他〔椰子油（NY/ T230）、棕榈仁油（GB/T18009）、 精制棕榈油、精制棕榈仁油、精 制葵花籽油）（Q/FZ50001S）]	
2	食用油、油脂及其制品	0202	食用油脂制品	食用油脂制品：〔食用氢化油、 起酥油、代可可脂、人造奶油 （人造黄油）〕（GB 15196）	
3	糖果制品	1302	巧克力及巧克力制品	（巧克力、巧克力制品）（GB/ T19343、GB9678.2）	

说明：1.本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。

2.本页右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

国家市场监督管理总局监制

# 食品生产许可品种明细表

生产者名称：不二制油(张家港)有限公司

许可证编号：SC11332058200256



序号	食品、食品添加剂类别	类别编号	类别名称	品种明细	备注
4	糖果制品	1303	代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	(代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品) (GB/T19343、Q/FZG00055、GB9678.2)	
5	可可及焙烤咖啡产品	2001	可可制品	可可制品[可可脂 (LS/T3223)]	
6	糕点	2403	食品馅料	食品馅料[其他(焙烤食品馅料)] (Q/FZG0004S)	

说明：1.本页应与食品生产许可证正本或副本同时使用。

2.本页面右上角加盖行政许可机关公章或者许可业务专用章后有效。

国家市场监督管理总局监制

## 编制说明

本标准适用的沾酱饼干是由饼干搭配外购的代可可脂巧克力组成。

沾酱饼干是由饼干搭配外购的代可可脂巧克力组成。

饼干A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。

饼干B是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、白砂糖、起酥油、食用玉米淀粉、可可粉、全脂乳粉、麦芽糖浆、食用盐、酵母（或不加酵母）、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂，经调粉、发酵（或不发酵）、成型、烘烤、冷却加工而成。

饼干C是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、白砂糖、棕榈油、食用玉米淀粉、全脂乳粉、食用盐、酵母（或不加酵母）、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂、复配着色剂（红曲红、柠檬酸、麦芽糊精），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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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（大豆油、棕榈油、棕榈液油、菜籽油）、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。

代可可脂巧克力（牛奶味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂（磷脂、二氧化钛、食品用香精），经混合、捏合、精磨、过滤、充填、冷却加工而成。

代可可脂巧克力（草莓味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂[食品用香精、磷脂、柠檬酸、复配乳化着色剂红色素（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（白桃味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂[食品用香精、磷脂、柠檬酸、复配乳化着色剂红色素（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（荔枝玫瑰味）是以白砂糖、部分氢化精炼植物油（大豆油、棕榈油、棕榈超级液油、棕榈超级液油、菜籽油）为原料，加入食品添加剂（食品用香精、磷脂），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/T 20980《饼干》、GB 7100《食品安全国家标准 饼干》、GB 9678.2《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》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

QB