



410769S-2021



焦作嘉宇食品有限公司企业标准

Q/JJS 0001S-2021

---

# 饼干（碎、粒、粉）

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

---

焦作嘉宇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作嘉宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴瑞钟。

H N

Q B

# 饼干（碎、粒、粉）

## 1 范围

本标准规定了饼干（碎、粒、粉）的分类、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、人造奶油、起酥油、可可粉、乳粉、炼乳、麦芽糊精、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大米、木薯淀粉、糯米粉、谷朊粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、咸蛋黄、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、焦糖糖浆、黑糖糖浆、燕麦片、燕麦粉、全麦粉、番茄粉、红枣粉、草莓粉、紫薯粉、咖啡粉、白/黑胡椒粉、肉桂粉、芝士粉、芥末、蜂蜜、茶粉、食用盐中的一种或几种，加入或不加入醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、甜菊糖苷、赤鲜糖醇、木糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、红曲红、甜菜红、葡萄皮红、栀子蓝、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、姜黄、紫草红、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、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、咖啡香精、抹茶香精、黑糖香精中的一种或几种，经面粉过筛、配料、和面、成型、烘烤、冷却、破碎、筛选、包装等工艺加工而成的饼干（碎、粒、粉）。

根据原辅料及工艺不同可分为不同产品：饼干碎、饼干粒、饼干粉。

## 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、人造奶油应符合 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 焦糖糖浆、黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 燕麦片应符合 NY/T 1510 的规定。
- 2.1.31 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 番茄粉、紫薯粉、红枣粉、草莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.34 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.35 白/黑胡椒粉、肉桂粉、芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.39 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.40 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.41 赤鲜糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.44 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.47 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

- 2.1.48 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.49 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.50  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.56 紫草红应符合 GB 28315 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.59 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.63 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.64 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.66 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、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
性 状	具有产品应有的性状	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气、滋味，无异味	
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 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甜菊糖苷 <sup>b</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.43	SN/T 3854
栀子黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 <sup>b</sup> ，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 仅适用于配料中添加有油脂的产品； b 仅适用于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 <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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
<sup>a</sup> 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

## 编制说明

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、人造奶油、起酥油、可可粉、乳粉、炼乳、麦芽糊精、食用玉米淀粉、小麦淀粉、大米、木薯淀粉、糯米粉、谷朊粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、咸蛋黄、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、焦糖糖浆、黑糖糖浆、燕麦片、燕麦粉、全麦粉、番茄粉、红枣粉、草莓粉、紫薯粉、咖啡粉、白/黑胡椒粉、肉桂粉、芝士粉、芥末、蜂蜜、茶粉、食用盐中的一种或几种，加入或不加入醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、甜菊糖苷、赤鲜糖醇、木糖醇、山梨糖醇、聚葡萄糖、红曲红、甜菜红、葡萄皮红、栀子蓝、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、辣椒橙、辣椒红、高粱红、姜黄、紫草红、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、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、咖啡香精、抹茶香精、黑糖香精中的一种或几种，经面粉过筛、配料、和面、成型、烘烤、冷却、破碎、筛选、包装等工艺加工而成的饼干（碎、粒、粉）。

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》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。

焦作嘉宇食品有限公司

QB