



413396S-2022



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0002S-2022

沾酱饼干

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

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、秦桂芳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于沾酱饼干。

沾酱饼干是以饼干为主要原料，搭配自制或外购的代可可脂巧克力酱为辅料，搭配或不搭配外购的冻干水果、代可可脂巧克力制品、蜜饯、坚果籽仁、籽类籽仁中的任意一种或两种组合包装加工而成的饼干。

饼干A是以小麦粉为主要原料，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（胭脂虫红、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。

自制代可可脂巧克力酱（草莓味）是以代可可脂{氢化植物油【部分氢化精炼植物油、食品添加剂（磷脂、维生素E）】}、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、聚甘油蓖麻醇酸酯、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、精磨、冷却加工而成(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

自制代可可脂巧克力酱（巧克力味）是以代可可脂{氢化植物油【部分氢化精炼植物油、食品添加剂（磷脂、维生素E）】}、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、可可粉、食品添加剂（磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯），经混合、精磨、冷却加工而成(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

自制代可可脂巧克力酱（酸奶味）是以代可可脂{氢化植物油【部分氢化精炼植物油、食品添加剂（磷脂、维生素E）】}、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、精磨、冷却加工而成(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱（水蜜桃味）是以代可可脂【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、食品用香精、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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱（乳酸菌味）是以代可可脂【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、食品用香

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(按原始配料计算, 代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(香橙味)是以代可可脂【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、食品用香精、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(按原始配料计算, 代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(牛奶味)是以白砂糖、代可可脂【氢化精炼植物油(大豆油、棕榈油、棕榈液油、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(按原始配料计算, 代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(白桃味)是以白砂糖、代可可脂【氢化精炼植物油(大豆油、棕榈油、棕榈液油、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(按原始配料计算, 代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(荔枝玫瑰味)是以白砂糖、代可可脂【氢化精炼植物油(大豆油、棕榈油、棕榈液油、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(按原始配料计算, 代可可脂添加量超过5%)。

外购冻干水果是以草莓、芒果、榴莲为原料, 经原料预处理、真空冷冻干燥加工而成。

外购代可可脂巧克力制品是以代可可脂、白砂糖、可可粉为原料, 经混合、精磨, 加入麦片、食品添加剂(磷脂、食品用香精)、榛子酱(加入或不加入), 再经融料调温、成型加工而成。

外购蜜饯是以猕猴桃、黄桃、草莓、蔓越莓为原料, 经原料预处理、糖制、修整加工而成。

外购坚果籽仁、籽类籽仁是以核桃仁、榛子仁、巴旦木仁、花生仁、南瓜籽仁、葵花籽仁为原料, 经原料预处理、烘烤、冷却、筛选、包装加工而成。

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 20886.1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代可可脂巧克力酱应符合GB 9678.2的规定。
- 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。
- 2.1.20代可可脂巧克力制品应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.21冻干水果应符合GH/T 1326的规定。
- 2.1.22蜜饯应符合GB 14884的规定。
- 2.1.23坚果籽仁、籽类籽仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.24氢化植物油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.25乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.26脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.27聚甘油蓖麻醇酸酯应符合GB 1886.95的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.29复配乳化着色剂红色素应符合GB 26687的规定。
- 2.1.30草莓香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.31酸奶香精应符合 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
	饼干	代可可脂巧克力	冻干水果、代可可脂巧克力制品、蜜饯、坚果籽仁、籽类籽仁	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。
性 状	呈固态条状（或片状）	常温下呈固体或半固体状态	呈固态粒状（或片状、条状）	
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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.12
备注：a指标仅适用于饼干的检验。 b指标适用于饼干、坚果籽仁、籽类籽仁的单独检验。 c指标适用于坚果籽仁、籽类籽仁的检验。 铅指标适用于饼干+代可可脂巧克力酱+（代可可脂巧克力制品、冻干水果、蜜饯、坚果籽仁、籽类籽仁）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 ^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
菌落总数 ^c /（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群 ^d /（MPN/g）	≤	3			GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b /（CFU/g）	≤	50			GB 4789.15
霉菌 ^e /（CFU/g）	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌 ^f /（/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
备注 1：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 备注 2：b适用于饼干、冻干水果、坚果籽仁、籽类籽仁的单独检验。 c适用于蜜饯的检验。 d适用于冻干水果的检验。					

e适用于坚果籽仁、籽类籽仁的检验。

f适用于饼干、代可可脂巧克力酱、代可可脂巧克力制品、冻干水果、蜜饯、坚果仔仁、籽类籽仁的检验。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于沾酱饼干。

沾酱饼干是以饼干为主要原料，搭配自制或外购的代可可脂巧克力酱为辅料，搭配或不搭配外购的冻干水果、代可可脂巧克力制品、蜜饯、坚果籽仁、籽类籽仁中的任意一种或两种组合包装加工而成的饼干。

饼干A是以小麦粉为主要原料，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（胭脂虫红、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。

自制代可可脂巧克力酱（草莓味）是以代可可脂{氢化植物油【部分氢化精炼植物油、食品添加剂（磷脂、维生素E）】}、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、聚甘油蓖麻醇酸酯、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、精磨、冷却加工而成(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

自制代可可脂巧克力酱（巧克力味）是以代可可脂{氢化植物油【部分氢化精炼植物油、食品添加剂（磷脂、维生素E）】}、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、可可粉、食品添加剂（磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯），经混合、精磨、冷却加工而成(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

自制代可可脂巧克力酱（酸奶味）是以代可可脂{氢化植物油【部分氢化精炼植物油、食品添加剂（磷脂、维生素E）】}、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、精磨、冷却加工而成(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱（水蜜桃味）是以代可可脂【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、食品用香精、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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱（乳酸菌味）是以代可可脂【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、食品用香

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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(香橙味)是以代可可脂【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、食品用香精、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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(牛奶味)是以白砂糖、代可可脂【氢化精炼植物油(大豆油、棕榈油、棕榈液油、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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(白桃味)是以白砂糖、代可可脂【氢化精炼植物油(大豆油、棕榈油、棕榈液油、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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购代可可脂巧克力酱(荔枝玫瑰味)是以白砂糖、代可可脂【氢化精炼植物油(大豆油、棕榈油、棕榈液油、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(按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%)。

外购冻干水果是以草莓、芒果、榴莲为原料，经原料预处理、真空冷冻干燥加工而成。

外购代可可脂巧克力制品是以代可可脂、白砂糖、可可粉为原料，经混合、精磨，加入麦片、食品添加剂(磷脂、食品用香精)、榛子酱(加入或不加入)，再经融料调温、成型加工而成。

外购蜜饯是以猕猴桃、黄桃、草莓、蔓越莓为原料，经原料预处理、糖制、修整加工而成。

外购坚果籽仁、籽类籽仁是以核桃仁、榛子仁、巴旦木仁、花生仁、南瓜籽仁、葵花籽仁为原料，经原料预处理、烘烤、冷却、筛选、包装加工而成。

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 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》、GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。