



412002S-2022



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0004S-2022

饼干混合颗粒制品

2022-07-21 发布

2022-07-21 实施

焦作荣利达食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 1 为资料性附录。

本标准中的附录 A、B、C 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：李春阳、陈秀廷。

本标准自实施之日起代替 Q/JRLD 0004S-2019。

本标准与 Q/JRLD 0004S-2019 相比，主要变化如下：饼干制品新增柠檬饼干，白桃饼干、布朗尼饼干、榛果饼干、碧根果饼干、覆盆子饼干、黄油饼干，芝士饼干及其配料信息；新增干果制品烤椰子片及其执行标准；新增胭脂虫红的检验方法及限量；删除紫薯饼干及其配料信息。

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分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

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、姜饼、草莓饼干、甜橙饼干、燕麦饼干、蛋黄饼干、柠檬饼干、白桃饼干、布朗尼饼干、榛果饼干、碧根果饼干、覆盆子饼干、黄油饼干、芝士饼干、格蕾厄姆全麦饼干中的一种或几种）为主要原料，辅以膨化制品（谷物球、谷物片中的一种或几种）、熟制坚果与籽仁（南瓜子仁、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、板栗中的一种或几种）、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、烤椰片中的一种或几种）、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、杏脯中的一种或几种）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。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：混合坚果饼干制品、混合坚果巧克力饼干制品、混合坚果代可可脂巧克力饼干制品、混合坚果干果饼干制品、混合坚果蜜饯饼干制品、混合坚果膨化谷物蜜饯饼干制品、混合膨化谷物蜜饯饼干制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 燕麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.9 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.13 麦精应符合 Q/HJKJ0002S 的规定，见附录 A。

- 3.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.16 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.19 焦糖糖浆应符合 Q/FZXB 0002S 的规定，见附录 B。
- 3.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.21 燕麦片应符合 NY/T 1510 的规定。
- 3.1.22 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.23 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.24 草莓粉、甜橙粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.27 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.31 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.32 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.33 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 3.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.35 牛奶香精、炼奶香精、草莓香精、姜味香精、甜橙香精、燕麦香精、白桃香精、榛子香精、巧克力香精、碧根果香精、覆盆子香精、芝士香精、香草香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.36 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.37 柠檬油应符合 GB 1886.22 的规定。
- 3.1.38 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.39 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 3.1.40 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 3.1.41 花生粉、碧根果粉应符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.42 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。
- 3.1.43 膨化制品（谷物球、谷物片）应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。
- 3.1.44 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。

3.1.45 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）应符合 GB 14884 的规定。

3.1.46 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。

3.1.47 烤椰片应符合 Q/GM 0006S 的规定，见附录 C。

3.2 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	具有产品应有的状态，不得有明显异常颗粒	从样品中取出试样，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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、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	

3.3 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/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 5（仅适用于混合产品中的饼干类）	GB 5009.229
	3（仅适用于混合产品中的坚果及籽类）	
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)	≤ 0.25（仅适用于混合产品中的饼干类）	GB 5009.227
	0.5（仅适用于混合产品中的坚果及籽类）	
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 ₁ / (μg/kg)	≤ 20（花生及其制品）	GB 5009.22
	5（其他熟制坚果类）	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 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
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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、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、棕榈油、奶油、焦糖糖浆、果葡糖浆、食用盐、香辛料（肉桂粉）、食品添加剂（碳酸氢钠、磷脂）。

牛奶饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、食用玉米淀粉、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、棕榈油、食用葡萄糖、奶油、乳粉、炼乳、食用盐、可可粉、食品添加剂（红曲红、磷脂）、食用香精（炼奶香精）。

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

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

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

燕麦饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、燕麦粉、燕麦片、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、棕榈油、蛋黄粉、食用盐、食品添加剂（磷脂）。

柠檬饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、乳粉、奶油、柠檬汁、柠檬油、食用盐、食品添加剂（碳酸氢钠、磷脂）

白桃饼干：小麦粉、白砂糖、植物油、奶油、乳粉、食用盐、食用香精（白桃香精）、食品添加剂（碳酸氢钠、柠檬酸、胭脂虫红、磷脂）

布朗尼饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、可可粉、可可液块、麦芽糖浆、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、可可脂、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷脂、碳酸钠、碳酸氢钠）、食用香精香料（香兰素、巧克力香精）；

榛果饼干：小麦粉、白砂糖、果葡糖浆、花生粉、棕榈油、麦芽糊精、麦精、食用玉米淀粉、乳粉、食用盐、食品添加剂（磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠）、食用香精（榛子香精）；

碧根果饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、果葡糖浆、花生粉、奶油、麦芽糊精、麦精、食用玉米淀粉、乳粉、碧根果粉、食用盐、食品添加剂（磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠）、食用香精（碧根果香精）；

覆盆子饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、奶油、食用葡萄糖、果酱、食用玉米淀粉、乳粉、炼乳、可可粉、食用盐、食品添加剂（红曲红、磷脂、柠檬酸）、食用香精（覆盆子香精）；

黄油饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、奶油、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、乳粉、食用盐、食

品添加剂（磷脂、碳酸氢钠）；

芝士饼干：小麦粉、白砂糖、棕榈油、芝士粉、食用玉米淀粉、奶油、麦芽糊精、乳粉、食用盐、食品添加剂（磷脂、碳酸钠、碳酸氢铵）、食用香精（芝士香精）；

格蕾厄姆全麦饼干：全麦粉、黑糖、棕榈油、奶油、白砂糖、乳粉、食用盐、香辛料（肉桂粉）、食品添加剂（碳酸氢钠、磷脂、碳酸氢铵）、食用香精（香草香精）。

H N

Q B

附录 A

备案编号: 323249S-2020

备案日期: 2020-11-09



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-2020

食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

2020-09-11 发布

2020-11-10 实施

江苏华稼食品科技有限公司发布

Q/HJKJ 0002S-2020

前 言

本标准是对Q/HJKJ 0002S-2020的修订，与原标准相比：

一修订了固体变精产品的保质期；

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》中食糖及淀粉糖铅（以Pb计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

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。

本标准由江苏华穆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，2020年9月第四次修订。

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。

- 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 20883-2007 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
- QB/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(麦精):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麦精。

3.1.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精):以液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)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麦精,其中按工艺添加淀粉糖生产的产品为固体麦精 EPX。

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

4 要求

4.1 原辅料要求

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(麦精)	固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)	
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
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	口尝
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(麦精)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 麦精	琥珀色液体 麦精	黑色液体 麦精	深黑色液体 麦精	
固形物 Brix	≥ 72				GB/T 20883-2007中6.2
灰分, g/100g	≤ 2.0				GB 5009.4
pH值(10%溶液)	4.0-7.0			-	GB/T 20885-2007中6.4
色度 EBC值	5.0-15	16-40	41-300	>300	QB/T1686-2008中6.5
蛋白质(占干固体), 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EPX	琥珀色 固 体 麦 精	琥珀色固 体麦精EPX	黑色固 体麦精	深黑色 固体麦 精	
水分, g/100g	≤	3.5					GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	2.5					GB 5009.4
pH值 (10% 溶液)		4.0-7.0				-	GB/T 20885-2007中6.4
色度 EBC值		5~20	21~45		46~300	> 300	GB/T 1686-2007中6.5
蛋白质 (占干固体), g/100	≥	4.0	-	≥ 4.0	-	≥ 4.0	GB 5009.5
铅 (以Pb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75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 产品出厂需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。

Q/HJKJ 0002S-2020

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；纸塑复合袋装的固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）半成品存放不超36个月，自贴上成品标签形成销售单元之日起保质期为12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: 0591350087S-(2019)
备案日期: 2019年03月18日

该标准备案为自愿性标准。标准中涉及行政许可的项目和内容, 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。

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、羧甲

Q/FZXB 0002S—2019

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蔬粉或果蔬浆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 总砷：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袋应符合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。



附录 C

ICS

备案号: 44030367S-2019
备案日期: 2019年09月10日

Q/GM

广东省食品安全企业标准

Q/GM 0006S-2019

水果干制品

2019-07-20 发布

2019-09-20 实施

深圳市高美食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》规则编写。

本标准由深圳市高美食品有限公司。

本标准的修订主要起草人：方妍，李文城，林淑琼。

本标准于2019年07月20日发布。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以桂圆干、荔枝干、葡萄干、柿干、干枣、杏干（包括包仁杏干）、香蕉干、无花果干、酸梅（乌梅）干、山楂干、苹果干、菠萝干、菠萝蜜干、芒果干、梅干、桃干、猕猴桃干、草莓干、酸角干、椰蓉、椰丝（条）、椰片、西梅干、橘红（桔红）、番石榴干、新会陈皮、橘皮、榴莲干、提子干、黑加仑干、枸杞（枸杞子干）、梨干、杨梅干、哈密瓜干、火龙果干、沙果干、西柚干、山莓干、莲雾干、蓝莓干、柠檬干中的一种或一种以上为原料经过原料验收、挑选、包装等工序加工而成的水果干制品。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB 44/T 604	地理标志产品 新会陈皮
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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方法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）	《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水果干制品应符合GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的要求。

3.1.2 新会陈皮还应符合DB 44/T 604的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有各种水果干制品品应有的正常色泽
滋味、气味	具有该水果干制品应有的正常气味和滋味，不应有霉味
杂质	无霉变，无肉眼可见外来杂质
性状	具有该水果干制品应有的性状

3.3 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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 浆果和其他小粒水果除外的水果：0.09 [*] 浆果和其他小粒水果：0.15 [*] 混合类：0.12 [*]
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅限含苹果干、山楂干产品）
水分/（g/100g）	≤ 桂圆干：25； 荔枝干：25； 葡萄干：20； 柿饼：35
总酸/（g/100g）	≤ 桂圆干：1.5 荔枝干：1.5 葡萄干：2.5 柿饼：6

^{*}单一品种污染物指标以鲜品计，干制品指标按照产品脱水率折算。若所混合的产品均为同一类别的产品污染物指标按照该类别指标制订。

3.4 微生物指标

微生物应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	--
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注：1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注：2. n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关要求。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》中相关规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将样品置于清洁容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.2 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.3 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.4 总酸：按 GB/T 12456 规定的方法测定。

5.2.5 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.2.6 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应经生产单位技术部门、质检部门按原辅料质量标准进行验收,合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门,按出厂检验项目进行检验。检验合格后,应附有合格证方准出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目:本标准 3.2-3.6 项。

6.3.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行:

- a) 新产品投产时;
- b) 更改原辅料供应商或产地、设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 产品长期停产(3个月以上),再次恢复生产时;
- e) 食品质量监督机构提出进行型式检验时;
- f) 更换生产设备时。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.5 抽样方法

每批抽样基数不得少于20kg,抽样数量为1.2kg(不少于8个独立包装),分为2份,1份检验,1份备查。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准时,判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检。如有其他项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项以上指标不合格,判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求。

7.1.2 产品的运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 外包装采用符合卫生要求的纸箱,封装应严密、捆扎牢固,外形整洁美观。

7.2.2 内包装用塑料应符合 GB 4806.7 的规定,包装应严密、封口牢固。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

7.4 贮存

Q/GM 0006S—2019

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易磨蚀的物品同处贮存。应离墙 $\geq 10\text{cm}$ ，离地 $\geq 10\text{cm}$ 。

7.5 保质期

在7.4规定的贮存条件下，自生产之日起，保质期不超过12个月。

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、姜饼、草莓饼干、甜橙饼干、燕麦饼干、蛋黄饼干、柠檬饼干、白桃饼干、布朗尼饼干、榛果饼干、碧根果饼干、覆盆子饼干、黄油饼干、芝士饼干、格蕾厄姆全麦饼干中的一种或几种）为主要原料，辅以膨化制品（谷物球、谷物片中的一种或几种）、熟制坚果与籽仁（南瓜子仁、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、板栗中的一种或几种）、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、烤椰片中的一种或几种）、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、杏脯中的一种或几种）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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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