



412047S-2023

河南真福食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2023

雪饼（饼干）

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南真福食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南真福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王利娟。

H N
Q B

雪饼（饼干）

1 范围

本标准规定了雪饼（饼干）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以白砂糖、饮用水、奶油、鸡蛋（或蛋液）、食用盐、木糖醇、蓝莓果酱、草莓果酱、绿豆粉、山药粉中的几种为辅料，添加或不添加焦亚硫酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、食品用香精（劲奶王风味、草莓风味、蓝莓风味、绿豆风味、山药风味、咸蛋黄风味中的一种或几种）中的一种或几种，经原料处理、和面、成型、烘烤、喷白砂糖水或不喷白砂糖水、二次烘烤、冷却、包装等工序制成的雪饼（饼干）。

根据配方及香精不同产品可分为：牛奶味雪饼、草莓味雪饼、蓝莓味雪饼、绿豆味雪饼、山药味雪饼、咸蛋黄味雪饼、木糖醇风味雪饼。

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白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4奶油应符合 GB 19646的规定。
- 2.1.5鸡蛋（或蛋液）应符合 GB 2749的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7的规定。
- 2.1.8碳酸氢铵应符合 GB 1888的规定。
- 2.1.9碳酸氢钠应符合 GB 1886.2的规定。
- 2.1.10复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245的规定。
- 2.1.11食品用香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.12木糖醇应符合 GB 1886.234的规定。
- 2.1.13蓝莓果酱、草莓果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.14绿豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.16山药粉应符合GB 19640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	外形完整，薄厚基本均匀，不收缩，不变形，无裂痕	从样品中取出1袋（盒），置于洁净白瓷盘中，在自然

色泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀	光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，闻其气味；用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该品种产品所调制的香味，无异味，口感疏松	
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
水分/（g/100g）	≤	18.0 GB 5009.3
碱度（以碳酸钠计）/（g/100g）	≤	0.4 GB/T 20980附录B
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.15 GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a /（g/kg）	≤	0.1 GB 5009.34
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	15.0 GB 5009.256
注：*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。		

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	100	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	≤	50			GB 4789.15
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
注:a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以白砂糖、饮用水、奶油、鸡蛋（或蛋液）、食用盐、木糖醇、蓝莓果酱、草莓果酱、绿豆粉、山药粉中的几种为辅料，添加或不添加焦亚硫酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、食品用香精（劲奶王风味、草莓风味、蓝莓风味、绿豆风味、山药风味、咸蛋黄风味中的一种或几种）中的一种或几种，经原料处理、和面、成型、烘烤、喷白砂糖水或不喷白砂糖水、二次烘烤、冷却、包装等工序制成的雪饼（饼干）。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在GB 2760中的分类为07.03.04 其他饼干。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南真福食品有限公司