



410292S-2025



河南省旭通食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2025

夹心饼干

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

河南省旭通食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省旭通食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方蔚启。

H N

Q B

夹心饼干

1 范围

本标准规定了夹心饼干的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以外购饼干（见附录 A）为主要原料，注入夹心{麦芽糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、白砂糖、巧克力、代可可脂巧克力、果酱、山梨糖醇中的一种或几种，加入或不加入乳粉、大豆油、熟制糯米粉、藕粉、椰蓉、食用香精、栀子黄、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、甜菜红、焦糖色、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、复配乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、双乙酰酒石酸单双甘油酯、水）、紫草红中的一种或几种，经熬制或不熬制、混合搅拌}，裹浆{麦芽糖浆、山梨糖醇中的一种或几种，经加热搅拌}或不裹浆，撒或不撒椰蓉，经包装、加工而成的夹心饼干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饼干应符合 GB 7100 的规定

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。

2.1.8 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.9 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 熟制糯米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.13 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.14 椰蓉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.18 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.19 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。

2.1.20 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

2.1.23 叶绿素铜钾盐应符合 GB 1886.307 的规定。

2.1.24 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.25 紫草红应符合 GB 28315 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 | 具有产品应有的状态，不得有明显异常颗粒 | 取适量样品，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 | |
| 气味、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 | |

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 |
| 铅*（以Pb计）/（mg/kg） | ≤ 0.45 | GB 5009.12 |
| 栀子黄 ^b /（g/kg） | ≤ 1.5 | GB 5009.149 |
| β-胡萝卜素 ^b /（g/kg） | ≤ 1.0 | GB 5009.83 |
| 胭脂虫红 ^b /（g/kg） | ≤ 0.6 | GB 5009.288 |
| 胭脂树橙 ^b /（g/kg） | ≤ 0.6 | GB 5009.287 |
| 叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐 ^b /（g/kg） | ≤ 0.5 | GB 5009.260 |
| <p>a仅适用于添加油脂的产品检验；</p> <p>b仅适用于使用该添加剂的产品检验；</p> <p>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。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> | | |

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 | 10 ² | GB 4789. 3 平板计数法 |
| 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 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789. 10 |
| a 样品的采集及处理按 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

外购饼干配料：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入白砂糖、起酥油、五谷杂粮或其粉（糯米、大米、香米、黑米、糙米、紫米、红米、黍米、薏米、燕麦、赤小豆、绿豆、豇豆、小米、荞麦、玉米、大豆、芸豆、红小豆、红腰豆、黑麦仁、燕麦、高粱、玉米、青稞、青豆、红豆、藜麦、黑豆、大麦仁、小麦仁、蚕豆、花腰豆、扁豆、藜麦中的一种或几种）、食用植物油、人造奶油、麦芽糖浆、芝麻、食用盐、全脂乳粉、食用淀粉、可可粉、酵母、香辛料、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂、胭脂虫红、柠檬酸、麦芽糊精、食用香精中的一种或几种

HN

QB

编制说明

本标准适用于以外购饼干（见附录 A）为主要原料，注入夹心{麦芽糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、白砂糖、巧克力、代可可脂巧克力、果酱、山梨糖醇中的一种或几种，加入或不加入乳粉、大豆油、熟制糯米粉、藕粉、椰蓉、食用香精、栀子黄、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、甜菜红、焦糖色、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、复配乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、甘油、聚甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、双乙酰酒石酸单双甘油酯、水）、紫草红中的一种或几种，经熬制或不熬制、混合搅拌}，裹浆{麦芽糖浆、山梨糖醇中的一种或几种，经加热搅拌}或不裹浆，撒或不撒椰蓉，经包装、加工而成的夹心饼干。

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》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。

河南省旭通食品有限公司

QB