



411743S-2025



河南省金串串食品有限公司企业标准

Q/HJCC 0001S-2025

装饰性饼干

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

河南省金串串食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金串串食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝小彬。

H N
Q B

装饰性饼干

1 范围

本标准规定了装饰性饼干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购饼干为主要原料，经裱粘糖花【以白砂糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、麦芽糊精、全糖粉、葡萄糖粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、阿拉伯胶、红曲米、红曲红、焦糖色、可可壳色、辣椒红、栀子黄、植物炭黑、 β -胡萝卜素、姜黄、番茄红素、栀子蓝、葡萄皮红、胭脂树橙、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、塔塔粉（复配食品添加剂）（酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含麦芽糖、食用淀粉、乳糖中的一种或多种）中的一种或几种，经熬制而成】或裱粘糖花（硬质糖果）、烘干、包装加工而成的即食装饰性饼干。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型的装饰性饼干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糖花（硬质糖果）应符合 SB/T 10018 和 GB 17399 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖粉、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.4 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.11 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.13 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.14 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.15 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.18可可壳色应符合GB 1886.30的规定。
- 2.1.19辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.20栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.21植物炭黑应符合GB 1886.384的规定。
- 2.1.22β-胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.23姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.24番茄红素应符合GB 1886.78的规定。
- 2.1.25栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2.1.26葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.27胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.28胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.29叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.30天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.31高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.32柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.33甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.34麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 2.1.35山梨糖醇和山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.36麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.37木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.38罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.39赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.40食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.41塔塔粉（复配食品添加剂）应符合GB 26687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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

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	≤ 6.5 (仅适用于饼干单片)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; 注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1; 注 3: *铅指标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, 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	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

以计量方式销售的产品,不适用于 JJF1070 的规定;对于预先定量包装的产品,其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以外购饼干为主要原料，经裱粘糖花【以白砂糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、麦芽糊精、全糖粉、葡萄糖粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、阿拉伯胶、红曲米、红曲红、焦糖色、可可壳色、辣椒红、栀子黄、植物炭黑、 β -胡萝卜素、姜黄、番茄红素、栀子蓝、葡萄皮红、胭脂树橙、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、塔塔粉（复配食品添加剂）（酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含麦芽糖、食用淀粉、乳糖中的一种或多种）中的一种或几种，经熬制而成】或裱粘糖花（硬质糖果）、烘干、包装加工而成的即食装饰性饼干。

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，参考GB 7100《食品安全国家标准 饼干》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金串串食品有限公司