



412901S-2025



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0002S-2025

# 沾酱饼干

2025-09-28 发布

2025-09-28 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，再搭配或不搭配外购的冻干水果、代可可脂巧克力制品、冲调谷物制品、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。

饼干A是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、白砂糖、植物油（棕榈油）、全脂乳粉、芝士粉（再制干酪）、麦芽糖浆、芝麻、食用盐、高活性干酵母（或不加高活性酵母）、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、特丁基对苯二酚、食品用香精，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、植物油（棕榈油）、食用玉米淀粉、可可粉、全脂乳粉、麦芽糖浆、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂、特丁基对苯二酚，经调粉、成型、烘烤、冷却加工而成。

自制代可可脂巧克力（草莓味酱）是以代可可脂（部分氢化精炼植物油）、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、草莓粉（或不添加）、磷脂、柠檬酸、食品用香精、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。

自制代可可脂巧克力（巧克力味酱）是以代可可脂（部分氢化精炼植物油）、白砂糖为原料，加入可可粉、乳糖、全脂乳粉、磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食品用香精，经混合、精磨、冷却加工而成。

自制代可可脂巧克力（酸奶味酱）是以代可可脂（部分氢化精炼植物油）、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、磷脂、柠檬酸、食品用香精、聚甘油蓖麻醇酸酯，经混合、精磨、冷却加工而成。

外购代可可脂巧克力包括牛奶味/香橙味/水蜜桃味/乳酸菌味/白桃味/荔枝玫瑰味代可可脂巧克力

外购冻干水果包括冻干草莓、冻干芒果、冻干榴莲。

外购代可可脂巧克力制品包括巧克力麦脆（代可可脂巧克力制品）。

冲调谷物制品包括可可麦脆。

外购蜜饯包括猕猴桃/黄桃/草莓/蔓越莓蜜饯。

外购坚果籽仁、籽类籽仁包括核桃仁、榛子仁、巴旦木仁（扁桃仁）、花生仁、南瓜籽仁、葵花籽仁。

## 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的规定。

2.1.3 棕榈油应符合GB/T 15680的规定。

- 2.1.4 芝士粉（再制干酪）应符合GB 25192的规定
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合GB/T 20883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 2721的规定。
- 2.1.8 全脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 高活性干酵母应符合GB/T 20886.1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 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333的规定。
- 2.1.13 代可可脂巧克力应符合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 1886.358的规定。
- 2.1.17 复配着乳化着色剂红色素应符合GB 26687的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 2.1.19 起酥油应符合GB/T 38069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 冲调谷物制品应符合GB 19640的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.31 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.32 草莓粉应符合GH/T 1456果蔬粉的规定。

## 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、冲调谷物制品、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			
气味、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 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>*a</sup> （以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>b</sup> 【以磷酸根（PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ）计】/（g/kg）	≤ 15.0	GB 5009.256
特丁基对苯二酚 <sup>b</sup> （以油脂中的含量计）/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009.32
胭脂虫红 <sup>b</sup> （以胭脂红酸计）/（g/kg）	≤ 0.3	GB 5009.288
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a指标为混合检验。 b适用于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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10
备注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
备注 2: 以上指标为混合检验。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按 JJF 1070中规定的方法检验。

## 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；外购产品食品添加剂的使用符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 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，再搭配或不搭配外购的冻干水果、代可可脂巧克力制品、冲调谷物制品、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。

饼干A是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、白砂糖、植物油（棕榈油）、全脂乳粉、芝士粉（再制干酪）、麦芽糖浆、芝麻、食用盐、高活性干酵母（或不加高活性酵母）、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、特丁基对苯二酚、食品用香精，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、植物油（棕榈油）、食用玉米淀粉、可可粉、全脂乳粉、麦芽糖浆、食用盐、碳酸氢铵、碳酸氢钠、磷脂、特丁基对苯二酚，经调粉、成型、烘烤、冷却加工而成。

自制代可可脂巧克力（草莓味酱）是以代可可脂（部分氢化精炼植物油）、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、草莓粉（或不添加）、磷脂、柠檬酸、食品用香精、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。

自制代可可脂巧克力（巧克力味酱）是以代可可脂（部分氢化精炼植物油）、白砂糖为原料，加入可可粉、乳糖、全脂乳粉、磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、食品用香精，经混合、精磨、冷却加工而成。

自制代可可脂巧克力（酸奶味酱）是以代可可脂（部分氢化精炼植物油）、白砂糖为原料，加入乳糖、全脂乳粉、脱脂乳粉、磷脂、柠檬酸、食品用香精、聚甘油蓖麻醇酸酯，经混合、精磨、冷却加工而成。

外购代可可脂巧克力包括牛奶味/香橙味/水蜜桃味/乳酸菌味/白桃味/荔枝玫瑰味代可可脂巧克力  
外购冻干水果包括冻干草莓、冻干芒果、冻干榴莲。

外购代可可脂巧克力制品包括巧克力麦脆（代可可脂巧克力制品）。

冲调谷物制品包括可可麦脆。

外购蜜饯包括猕猴桃/黄桃/草莓/蔓越莓蜜饯。

外购坚果籽仁、籽类籽仁包括核桃仁、榛子仁、巴旦木仁（扁桃仁）、花生仁、南瓜籽仁、葵花籽仁。

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/T 20980《饼干质量通则》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。