

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0213 S- 2021 号

Q/DZJK

大尊健康食品（辽宁省）有限公司企业标准

Q/DZJK 0001S-2021

饼干

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-05-17 发布

2021-06-16 实施

大尊健康食品（辽宁省）有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标依据产品实测值制定。其中，铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由大尊健康食品（辽宁省）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵华。

本标准属首次发布。

饼干

1 范围

本标准规定了饼干的要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物粉（和/或豆类、薯类粉）为主要原料，选择性添加食糖、油脂及其制品、鸡蛋、食用淀粉、稀奶油、奶油、无水奶油、食用盐、香草豆、芝麻、坚果与籽类食品、果蔬及其制品、可可粉、巧克力、红茶精华、红茶茶糊、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、露酒、白兰地、发酵乳、灭菌乳、乳粉、可可脂、可可液块、可可饼块、可可黄油、可可牛油、浆糊等为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调配、搅拌、醒面、成型、淋油、烘烤、冷却、冷加工或不冷加工等工艺制成的饼干，混合或不混合果蔬及其制品、坚果与籽类食品包装而成的食品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11856 白兰地

GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
 GB/T 19343 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
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
 GB/T 20705 可可液块及可可饼块
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20707 可可脂
 GB/T 22474 果酱
 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 GB/T 27588 露酒
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 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办法》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求与试验方法

- 3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。
- 3.1.1 谷物粉、豆类、薯类粉：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 3.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 油脂及其制品：应符合 GB 2716 或 GB 15196 或 GB 10146 及相关标准的规定。
- 3.1.4 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 稀奶油、奶油、无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 香草豆、红茶精华、红茶茶糊、可可黄油、可可牛油、浆糊：应符合相关标准的规定。
- 3.1.9 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 果蔬及其制品：应符合 GB/T 22474 或 GB 14884 及相关标准的规定。
- 3.1.11 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.12 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.13 蒸馏酒及其配制酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.14 发酵酒及其配制酒：应符合 GB 2758 的规定。

- 3.1.15 露酒：应符合 GB/T 27588 的规定。
- 3.1.16 白兰地：应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.17 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.18 灭菌乳：应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.19 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.20 可可脂：应符合 GB/T 20707 的规定。
- 3.1.21 可可液块、可可饼块：应符合 GB/T 20705 的规定。
- 3.1.22 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.23 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋、气味	具有该产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

3.3 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（以脂肪计）（KOH）/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.48	GB 5009.12
注：酸价及过氧化值指标仅适用于含油脂的制品。		

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 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
霉菌	≤50				GB 4789.15

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值。

a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

4.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合相关标准的规定，封口严密。外包装用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品贮存在干燥、阴凉、通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于10cm、离墙不小于20cm。

在上述条件下，产品保质期为12个月。