



413108S-2017



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0001S-2017

---

# 饼干碎粒

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

---

焦作荣利达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

附录 A、B、C 为规范性文件。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：陈秀廷，胡亚丽，李春阳。

H N

Q B

# 饼干碎粒

## 1 范围

本标准规定了饼干碎粒的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、白砂糖、棕榈油、奶油、食用盐、可可粉、乳粉、炼乳、麦精（大麦芽、特种麦芽、大麦（或其中 1-2 种）、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、全蛋粉、果葡糖浆、焦糖糖浆（白砂糖、水、焦糖色）、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸氢铵、磷脂、香兰素、香草香精、鲜牛奶香精、炼奶香精、巧克力香精、柠檬酸、肉桂粉中的几种为原料，经配料、拌面、成型、烘烤、破碎、筛选、金属探测、包装等工艺加工而成的饼干碎粒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8608 和 GB/T 8607 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.5 麦精应符合 Q/VBAW0001S 或 Q/HJKJ0002S 的规定，见附录 A 和附录 B。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.16 香草香精、鲜牛奶香精、炼奶香精、巧克力香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.19 香辛料（肉桂粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 焦糖糖浆应符合 Q/FZXB 0002S 的规定，见附录 C。

2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.23 奶油应符合 GB 19646 的规定。

## 2.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

H N

Q B

表 1 感官要求

项目	指 标												检验方法	
	可可型曲奇饼干碎粒/曲奇饼干	酥性饼干(曲滋醇)	酥性饼干(巧克力饼干碎粒)	酥性饼干(白饼干碎粒)	酥性饼干(焦糖饼干碎粒)	曲奇饼干(棕粒)	酥性饼干(巧克力饼干碎)	曲奇饼干碎	曲奇饼末	酥性饼干(小脆米通)	酥性饼干(黄油曲奇碎)	酥性饼干(曲奇饼干颗粒)		酥性饼干(巧克力饼干)
形态	不规则饼干屑						碎屑状 粉末状		不规格饼干颗粒	不规则饼干屑	不规则饼干屑	不规则饼干屑	不规则饼干屑	将样品置于白瓷盘中,在自然避光下观察色泽和形态、组织状态,检查无杂质,闻其气
色泽	深棕色			乳白色或淡黄色,色泽基本均匀	焦黄色至棕黄色,色泽基本均匀	棕红色	棕色至深棕色	深棕色	淡黄色至棕黄色	黄色至金黄色,色泽基本均匀	棕黑色至黑色,且色泽均匀,无过焦现象	棕色至深棕色		

<p>滋气味</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力曲奇饼干特有风味</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力酥性饼干特有风味，无焦糊味</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力饼干特有风味</p>	<p>口感香脆可口，具有牛奶饼干特有的风味</p>	<p>口感香脆可口，具有焦糖饼干特有风味，无焦糊味，不夹生</p>	<p>入口酥脆、香甜可口，具有巧克力曲奇饼干特有风味，不得有酸败、发霉等异味</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力酥性饼干特有风味，无焦糊味，不夹生</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力曲奇饼干特有风味，无焦糊味</p>	<p>口感香脆可口，具有该饼干特有的风味</p>	<p>口感香脆可口，具有黄油曲奇饼干特有风味，无焦糊味，不夹生</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力饼干的特有风味</p>	<p>口感香脆可口，具有巧克力酥性饼干特有风味，无焦糊味，不夹生</p>	<p>味，用温开水漱口后品其滋味</p>
<p>组织状态</p>	<p>断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞</p>					<p>断面结构的气孔微小，均匀或层次分明</p>	<p>断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞（曲奇饼碎）</p>			<p>断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞，颗粒均匀</p>		<p>断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞</p>	
<p>杂质</p>	<p>无外来杂质</p>												

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	
	可可型 曲奇饼 干碎粒	曲 奇 饼 粒	酥 性 饼 干 (焦糖饼干 碎	酥性饼干(巧克 力饼干碎粒) / 酥性饼干(白饼 干碎粒) /酥性 饼干(曲滋醇)	曲 奇 饼 粒 (棕 )	酥 性 饼 干(巧克 力 饼 干 碎)	曲 奇 饼 碎	曲 奇 饼 末	酥 性 饼 干 (小脆米 通)	酥 性 饼 干(黄油 曲奇碎)	酥 性 饼 干 (曲 奇 饼 干 颗 粒)		酥 性 饼 干(巧 克力饼 干)
粒度, mm	3mm-6mm 颗粒 >92%	3-6mm 颗 粒≥85%	≤ 9mm 颗粒 ≥90%	2-4mm 颗粒>88%		≤9mm 颗 粒≥80%	1-3mm 颗 粒 ≥85%	≤ 1mm 颗 粒 ≥85%	1.5-4mm 颗粒≥88%	≤9mm 颗 粒≥90%	3-5mm 颗 粒含 量 ≥ 90%	≤ 6mm 颗粒 ≥ 80%	准确称取 100g 碎粒, 按照 4.3 中规定的粒度大 小选择对应规格 的筛网, 孔径小 的筛网在下(曲 奇饼末用 1mm 筛 网), 重叠使用, 晃动 2 分钟, 称

											取孔径小的筛网上碎粒的质量记为 m, 则粒度 (%) = $m/100 \times 100\%$ 。
pH 值	≤	8.8	/	8.8	/	8.8	/	/	8.8	/	GB/T 10786
碱度 (以碳酸钠计), %	≤	0.4		0.3		0.4					GB/T 20980
脂肪, %	≥	16	/	16	/	16	/	/	16	/	GB 5009.6
水分, g/100g	≤	4									GB 5009.3
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	/	0.5				/	0.5	/	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4									GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5									GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。											

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 指定)								检验方法	
	可可型曲奇饼干碎粒				酥性饼干(焦糖饼干碎粒)/酥性饼干(巧克力饼干碎粒)/酥性饼干(白饼干碎粒)/酥性饼干(曲滋醇)/曲奇饼粒/曲奇饼粒(棕)/酥性饼干(巧克力饼干碎)/曲奇饼碎/曲奇饼末/酥性饼干(小脆米通)/酥性饼干(黄油曲奇碎)/酥性饼干(巧克力饼干)					酥性饼干(曲奇饼干颗粒)
	n	c	m	M	n	c	m	M		
菌落总数	5	0	750	-	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	≤750	GB 4789.2
大肠菌群	5	0	<10	-	5	2	10	10 <sup>2</sup>	≤ 30 MPN/100g	GB 4789.3 平板计数法或 GB/T 4789.3-2003
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	5	0	0	-	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	<10	-	5	1	100	1000		GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-					/	GB 4789.30
霉菌 ≤	50									GB 4789.15

a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

H N

Q B

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8957 糕点厂卫生规范和 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、粒度、酸价、过氧化值、脂肪、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案号: 31011610195-2015
备案时间: 2015年8月10日
自备案之日起有效期三年
金山区卫生和计划生育委员会
食品生产企业备案专用章

上海市食品企业安全标准

Q/VBAW 0001S-2015  
代替Q/VAB 0005S-2013

---

固体麦精  
(固体谷物提取物)

2015-07-09 发布

2015-08-18 实施

上海金山德乐食品配料有限公司 发布

## 前 言

本标准的格式按照 GB/T 1.1-2009 的规定进行编写。

本标准的主要指标参照 GB 15203-2014 《食品安全国家标准 淀粉糖》为基础，并根据产品的特点及实际情况修订。

本标准与 Q/VAAB 0003S-2013 比较修改内容如下：

1. 标准名称的改变
2. 在术语定义中增加了固体燕麦麦精
3. 修改了感官要求中色泽的标准
4. 修改硫酸灰分的检测方法 GB/T22427.8

本标准由上海金山德乐食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：上海金山德乐食品配料有限公司。

本标准主要起草人：陈小泉、高红、何丹雯。

本标准所替代标准的历次版本：Q/VAAB 0003S-2013、Q/VAAB 0003S-2010

## 固体麦精（固体谷物提取物）

### 1 范围

本标准规定了固体麦精的术语定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大麦芽、特种麦芽、大麦（或其中1-2种）、燕麦、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂为原料，经糖化、过滤、浓缩、真空干燥工艺加工而制成的非即食固体麦精。主要应用于食品工业中作为原料使用。

### 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 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.3-2010 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7416 啤酒大麦
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8275 食品添加剂  $\alpha$ -淀粉酶制剂
- GB 9691 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20885 葡萄糖浆

- GB/T 22427.8 淀粉及其衍生物硫酸化灰分测定  
 GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 QB/T 1686 啤酒麦芽  
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉  
 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 第75号 (2005) 《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 第102号 (2007) 《食品标识管理规定》  
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

- 3.1 固体麦精(固体麦芽提取物、麦芽精、麦芽精粉、麦精粉、麦芽粉)  
 以大麦芽、特种麦芽、大麦(或其中1-2种)、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂为原料,经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥等工艺科学加工而制成的固体麦精。
- 3.2 全纯固体麦精(固体麦芽提取物)  
 以大麦芽、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂为原料,经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥等工艺科学加工而制成的固体麦精。
- 3.3 固体燕麦麦精(固体燕麦提取物)  
 以燕麦、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂为原料,经筛选、粉碎、糖化、过滤、浓缩、真空干燥等工艺科学加工而制成的固体麦精。
- 3.4 酶制剂  
 本产品生产过程中使用的酶制剂是指:α-淀粉酶,β-淀粉酶,糖化酶,蛋白酶,β-葡聚糖酶,木聚糖酶。

### 4 产品分类

#### 4.1 根据产品色泽分类:

- 浅黄色固体麦精:色度 EBC 值小于 30  
 黄色固体麦精:色度 EBC 值在 30 到 60 之间  
 深黄色固体麦精:色度 EBC 值大于 60

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 大麦应符合 GB 7416 的规定。  
 5.1.2 麦芽和特种麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。  
 5.1.3 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定  
 5.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 5.1.5 酶制剂应符合 GB 2760 的规定。  
 5.1.6 α-淀粉酶应符合 GB 8275 的规定。  
 5.1.7 燕麦应符合 NY/T 892-2004 的规定  
 5.1.8 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

## 5.2 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
色泽	浅黄色、黄色或深黄色
组织形态	粉末状
滋味、气味	微甜，带有麦芽的味道，具有浓郁纯净的麦芽香气
杂质	无外来杂质

## 5.3 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		
		浅黄色固体麦精	黄色固体麦精	深黄色固体麦精
水分%	≤	4.0		
蛋白质(占干物质)%	≥	4.2		
DE值%		30-60		
色度 EDC值		≤30	30-60	≥60
pH(10%溶液)		5.0-6.0		
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.04		
硫酸灰分%	≤	2.7		
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5		
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5		
铜(以Cu计), mg/kg	≤	3.0		

## 5.4 微生物指标 示例:

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目		指标
菌落总数, cfu/g	≤	30000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

## 5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

食品添加剂的质量应符合相关卫生标准和有关规定。

## 5.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

按 GB/T 20883 中 6.1.2 规定的方法测定。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 7.2.3 DE 值

按 GB/T 20885 中 6.3 规定的方法测定。

#### 7.2.4 色度

按 QB/T 1686 中 6.5.1 规定的方法测定。

#### 7.2.5 pH

按 GB/T 20885 中 6.4 规定的方法测定。

#### 7.2.6 二氧化硫残留量

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

#### 7.2.7 硫酸灰分

按 GB/T 22427.8 规定的方法测定。

#### 7.2.8 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 7.2.9 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 7.2.10 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

### 7.3 微生物指标

#### 7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2010 规定的方法检验。

#### 7.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 7.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

#### 7.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

### 7.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、蛋白质、色度、pH、DE 值、硫酸灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验，

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

8.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 8.3 组批

凡在同一班内生产且经包装出厂的具有同样质量证明书的产品为一批,产品出厂前须按本标准规定经品控部检验,合格后出具产品合格证方可出厂。

### 8.4 抽样方法和抽样数量

从成品中抽样,抽样基数不少于60kg,每批次抽取样品不少于4kg,抽样数量为6袋(包),所抽样品分成2份,1份检测,1份备查。

#### 8.4.1 生产过程中的抽样

交接班前后和包装间员工用餐前后各取三包,一袋理化检测,一袋微生物检测,一袋留样。

8.4.2 从整批产品中抽取样品时,应先从整批中抽取若干包装单位,然后再从抽出的包装单位中抽取均匀试样。

#### 8.4.3 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量,按式(2)计算。

$$A = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (2)$$

式中:

A——应抽取的包装单位数,单位为袋;

N——批量的总包装单位数,单位为袋。

#### 8.4.4 均匀试样的抽取

取样时,用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的2/3,每袋取样100g,将抽取的样品迅速混匀,所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品。

### 8.5 判定规则

8.5.1 检验结果如有1项-2项指标不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有一项不合格,则判整批产品为不合格。微生物指标不得复检。

8.5.2 购、销双方对产品质量发生争议时,应由双方共同抽样后,交仲裁机构检验,以仲裁机构的检验结果为准。

## 9 标识、包装、运输和贮存

### 9.1 标识

产品标签应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令102号(2007)《食品标识管理规定》,国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

食品营养标签应符合GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 包装

产品内包装采用聚乙烯塑料袋,必需单独封口,应符合GB 9691的规定;外包装采用塑料编织袋应符合GB/T 8946或牛皮纸袋应符合GB 11680相应的标准和有关规定。产品的包装应袋质结实,标签清晰整洁,袋口密封,能保证在装卸、运输和贮存过程中无破露现象。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、无异味运输中应注意轻装、轻卸。防雨、防晒。运输过程中避免和有害、有毒、有腐蚀性物质及其污染物混放、混运。

**9.4 贮存**

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，库内温度 $<27^{\circ}\text{C}$ 。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。

# Q/HJKJ

## 江苏华稼食品科技有限公司企业标准

Q/HJKJ 0002S-2014

江苏省工业和信息  
食品安全委员会

### 食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)系列

江苏省工业和信息  
食品安全委员会  
备案号: 32 256482014  
有效期限: 2017年12月17日



2014-11-10 发布

2014-12-12 实施

江苏华稼食品科技有限公司 发布

Q/H.KJ 0002S-2014

## 前 言

本标准格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准贯彻执行了 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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 7101《固体饮料卫生标准》（含第1号修改单）。

本标准代替 Q/H.KJ 0002S-2012《麦精系列》。

本标准与Q/H.KJ 0002S-2012相比，主要差异如下：

- 修改了标准的名称
- 增加了定义和术语。
- 增加了产品用途。
- 修改了分类产品的名称。
- 修改了技术要求。
- 修改了检验方法。

本标准由江苏华糖食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：郭一军、廖宝华

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/H.KJ 0002S-2012



## 食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

### 1 范围

本标准规定了食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列的定义和术语、产品分类、技术要求、食品生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大麦和麦芽为主要原料，添加生产用水，以 $\alpha$ -淀粉酶为食品加工助剂，经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩、真空干燥等工艺制成的食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列（以下简称产品）。

### 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/T 325.1	包装容器 钢桶
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 7416	啤酒大麦
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8275	食品添加剂 $\alpha$ -淀粉酶制剂
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20883-2007	麦芽糖
GB/T 20885-2007	葡萄糖浆
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 食品中致病微生物限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 1689-2007	啤酒麦芽



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》

### 3 定义和术语

食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)系列是以大麦和麦芽为主要原料,添加生产用水,以 $\alpha$ -淀粉酶为食品加工助剂,经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩、真空干燥等工艺制成的,加工的日的主要是把大麦、麦芽中的水不溶性的大分子营养成分转化成水溶性营养成分,这些溶出物不经过纯化、脱色,直接真空浓缩、真空干燥成液态或固态的大麦麦芽营养提取物。

### 4 产品分类

3.1 根据产品的形态将产品分成两类。

3.1.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精);以大麦和麦芽为主要原料,添加生产用水,以 $\alpha$ -淀粉酶为食品加工助剂,经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩等工艺制成的液体麦精。

3.1.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精);以液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)为原料,经真空干燥等工艺制成的固体麦精。

3.2 根据产品的色度将液体麦精分成淡色液体麦精、琥珀色液体麦精、黑色液体麦精,深褐色液体麦精;固体麦精分成淡色固体麦精、琥珀色固体麦精、黑色固体麦精、深褐色固体麦精。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 大麦

应符合 GB/T 7416 的规定

##### 4.1.2 麦芽

应符合 GB/T 1686-2007 的规定。

##### 4.1.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.1.4 $\alpha$ -淀粉酶

应符合 GB 8275 的规定

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求		试 验 方 法
	液体食品加工用大麦麦芽提取物 (麦精)	固体食品加工用大麦麦芽提取物 (麦精)	
色 泽	黄色至深褐色	淡黄色至深褐色,允许有少量可碾碎的黑点	目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	
组织形态	粘稠的液体	为干燥均匀粉末,允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

#### 4.3 理化指标

液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标应符合表2的规定。

固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标应符合表3的规定。



Q/HKJ 0002S-2014

表2 液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标

项 目	指标			
	淡色液体麦精	琥珀色液体麦精	棕色液体麦精	深褐色液体麦精
固形物 %	77.5-80.1			
灰分 g/100g	≤ 2.0			
pH (10% 溶液)	≥ 5.0			
色度 EBC值	5.0-15	16-40	41-300	>300
蛋白质(占干固体) g/100g	≥ 4.2			
总磷(以P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 计) mg/kg	≤ 0.5			
铅(以Pb计) mg/kg	≤ 0.5			
铜 mg/kg	≤ 5.0			
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> μg/kg	≤ 5.0			
食品添加剂	应符合GB 2760的规定			

表3 固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标

项 目	指标			
	淡色固体麦精	琥珀色固体麦精	棕色固体麦精	深褐色固体麦精
水分 g/100g	≤ 3.5			
灰分 g/100g	≤ 2.5			
pH (10% 溶液)	≥ 5.0			
色度 EBC值	1.0-20	21-45	46-300	>300
蛋白质(占干固体) g/100g	≥ 4.2			
总磷(以P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 计) mg/kg	≤ 0.5			
铅(以Pb计) mg/kg	≤ 0.5			
铜 mg/kg	≤ 5.0			
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> μg/kg	≤ 5.0			
食品添加剂	应符合GB 2760的规定			

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目		指标	
		液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)	固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)
菌落总数 cfu/g	≤	10,000	20,000
大肠菌群 MPN/100g	≤	90	90
霉菌 cfu/g	≤	50	50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		应符合GB 29921中饮料规定	



#### 4.5 净含量

按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》执行。

#### 5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

#### 6 试验方法

##### 6.1 理化指标

###### 6.1.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

###### 6.1.2 菌形物

按GB/T 20883-2007中6.2 规定的方法测定。

###### 6.1.3 灰分

按GB 5009.4 规定的方法测定。

###### 6.1.4 pH值

按GB/T 20885-2007中6.4 规定的方法测定。

###### 6.1.5 色度

按GB/T 1886-2007中6.5 规定的方法中的第二法测定。

###### 6.1.6 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定

###### 6.1.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定

###### 6.1.8 铅(以 Pb 计)

按 GB 5009.12 规定的方法测定

###### 6.1.9 总砷(以 As 计)

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定

###### 6.1.10 铜

按GB/T 5009.13 规定的方法测定

##### 6.2 微生物指标

###### 6.2.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定

###### 6.2.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定

###### 6.2.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

###### 6.2.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定

###### 6.2.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

##### 6.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 7 检验规则



### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂须经企业品控部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、固形物、水分、灰分、pH、色度、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 当原料来源发生变化，可能影响到产品质量时；
- 产品停产3个月以上再恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 7.3 组批

凡在同一生产期内生产且经包装出厂的，并具同样质量证明书的产品为一批。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 出厂检验的样品在检验批中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

7.4.2 型式检验的样品从出厂检验合格的产品中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

### 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合检验要求时，判该批产品为合格品。

7.5.2 除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，可在原批次产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7.5.3 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

液体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）包装符合 GB/T 325.1 要求；固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）包装符合 GB/T 8947、GB 9687 要求。

### 8.3 运输

运输工具与容器必须符合食品卫生要求，运输过程中应避免阳光直射和雨淋，不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

### 8.4 贮存

成品应常温存放在阴凉干燥的库房内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，液体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），250公斤钢桶装产品保质期为12个月；固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），20公斤纸塑复合袋装产品保质期为12个月。



附录 C

# Q/FZXB

## 福州仙波糖化食品有限公司企业标准

Q/FZXB 0002S—2015

代替 Q/FZXB 0002S-2014

### 风味糖浆



2015-11-18 发布

2015-12-01 实施



福州仙波糖化食品有限公司 发布



## 风味糖浆

### 1 范围

本标准规定了风味糖浆的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、赤糖（红糖）为主要原料，添加麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用酒精、炼乳、苹果汁、菠萝汁、芒果汁、新鲜柚子、水、黄原胶、焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）、果胶、刺槐豆胶、氢氧化钠（加工助剂）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸，经加热熬制后添加（或不添加）食品用香精而制成的粘稠状液体。

### 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 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.2 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5175 食品添加剂 氢氧化钠
- 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 8817 食品添加剂 焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 10343 食用酒精  
 GB 13102 食品安全国家标准 炼乳  
 GB 13104 食糖卫生标准  
 GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20882 果葡糖浆  
 GB/T 20883 麦芽糖  
 GB/T 20885 葡萄糖浆  
 GB/T 23528 低聚果糖  
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 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第75号令(2005) 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第123号令(2009) 食品标识管理规定(修订版)

### 3 分类

本标准适用于以下类别:

- 3.1.1 原味糖浆:以白砂糖为主要原料,加水,经过加热熬制后粘稠状液体。
- 3.1.2 调味糖浆:以白砂糖为主要原料,加水,经过加热熬制后添加食品用香精制成的粘稠状液体。
- 3.1.3 焦糖风味糖浆:以白砂糖为主要原料,加水、焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法),经过加热熬制后制成的粘稠状液体。
- 3.1.4 红糖原味糖浆:以赤砂糖(红糖)为主要原料,添加麦芽糖浆、果葡糖浆、水、经过加热熬制后制成的粘稠状液体。
- 3.1.5 红糖调味糖浆:以赤砂糖(红糖)为主要原料,添加麦芽糖浆、果葡糖浆、水、经过加热熬制后添加食品用香精制成的粘稠状液体。
- 3.1.6 乳香风味糖浆:以白砂糖为主要原料,加水、炼乳、氢氧化钠(加工助剂),经过加热熬制后添加食品用香精制成的粘稠状液体。
- 3.1.7 水果风味糖浆:以白砂糖为主要原料,加苹果汁或菠萝汁或芒果汁中的一种,再加水、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸,经过加热熬制后添加食品用香精制成的粘稠状液体。
- 3.1.8 柚子风味糖浆:以白砂糖、新鲜柚子为主要原料,添加食用葡萄糖、麦芽糖浆、食用酒精,经过加热熬制后添加食品用香精制成的粘稠状液体。
- 3.1.9 增稠型调味糖浆:以白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆为主要原料,加水,再加黄原胶、果胶、刺槐豆胶中的一种或几种,经过加热熬制后添加食品用香精制成的粘稠状液体。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

- 4.1.1 白砂糖:应符合GB 317的要求。

- 4.1.2 赤糖（红糖）：呈棕红色或黄褐色，具红糖特有甜味，无杂质，应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.3 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 4.1.5 炼乳：应符合 GB 13102 的要求。
- 4.1.6 苹果汁、菠萝汁、芒果汁：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.7 新鲜柚子：具有新鲜柚子固有色泽、溢气味，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.1.8 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.1.9 食用酒精：应符合 GB 10343 的要求。
- 4.1.10 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.11 焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）：应符合 GB 8817 的要求。
- 4.1.12 果胶：应符合 GB 25533 的要求。
- 4.1.13 刺槐豆胶：应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.14 氢氧化钠（加工助剂）：应符合 GB 5175 的要求。
- 4.1.15 苯甲酸钠：应符合 GB 1902 的要求。
- 4.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.17 柠檬酸：应符合 GB 1987 的要求。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.19 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外观	具有产品应有的色泽，呈黏稠状液体
滋味气味	甜味柔和，具有糖浆特有的香气和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)(质量分数) / (%)	≥ 50
pH值	1.8~8.0
二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> ) / (g/kg)	≤ 0.04
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铜(Cu) / (mg/kg)	≤ 5.0
苯甲酸钠* (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤ 1.0
山梨酸钾* (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 1.0

表2 (续)

脱氢霉素 <sup>a</sup> /( $\mu$ g/kg)	$\leq$	50
<sup>a</sup> 仅限于水果风味糖浆。		
<sup>b</sup> 仅适用于添加苹果汁的产品。		

## 4.4 微生物指标

应符合表3、表4的要求。

表3 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	$\leq$	3000
大肠菌群/(MPN/g)	$\leq$	0.3

表4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量 (/25 g)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

## 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2.1 焦糖色（氨法、普通法）、黄原胶、果胶、柠檬酸、刺槐豆胶、食品用香精、氢氧化钠（加工助剂）按生产需要量适量使用。焦糖色（亚硫酸铵法）最大使用量为 50.0 g/kg。

4.5.2.2 苯甲酸钠（以苯甲酸计）最大使用量为 1.0 g/kg，山梨酸钾（以山梨酸计）最大使用量为 1.0 g/kg。苯甲酸钠（以苯甲酸计）、山梨酸钾（以山梨酸计）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 6 试验方法

## 6.1 感官指标

将样品置于清洁透明的样品杯内，用目测检查其外观、色泽，品其气味，尝其滋味。

## 6.2 理化指标

- 6.2.1 干物质（固形物）：按 GB/T 23528 中 6.3 规定的方法检测。
- 6.2.2 pH 值：按 GB/T 20885 中 6.4 规定的方法检测。
- 6.2.3 二氧化硫残留量：按 GB/T 5009.34 规定的方法检测。
- 6.2.4 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法检测。
- 6.2.5 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检测。
- 6.2.6 铜：按 GB/T 5009.13 规定的方法检测。
- 6.2.7 苯甲酸钠（以苯甲酸计）、山梨酸钾（以山梨酸计）：按 GB/T 5009.29 规定的方法检测。
- 6.2.8 展青霉素：按 GB/T 5009.185 规定的方法检测。

## 6.3 微生物指标

- 6.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检测。
- 6.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检测。
- 6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）：按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检测。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天、同一班生产的产品为一批。按批号抽样。

### 7.2 抽样方法

- 7.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以件计。
- 7.2.2 每批产品随机抽样 8 件。其中 3 件用于感官、净含量、理化指标的检验，2 件用于微生物的检验，剩余 3 件留样备查。

### 7.3 出厂检验

- 7.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格后方可出厂。
- 7.3.2 出厂检验项目为感官指标、干物质（固形物）、pH 值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 7.4 型式检验

型式检验项目为本标准全部指标要求，正常生产时，每半年进行一次型式检验。有下列情形之一须进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 原材料或生产工艺改变时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时；
- e) 新产品投产时。

### 7.5 判定规则

- 7.5.1 检验结果全部符合本标准规定的判为合格。
- 7.5.2 若微生物指标中有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格。
- 7.5.3 若微生物指标合格，其他指标不符合标准要求，则可对同批产品的各查留样中加倍复验，若复验结果仍不符合标准要求，则判定该批产品不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

产品内包装材料复合食品包装袋应符合GB 9683和国家食品安全相关要求，外包装铁罐应符合GB/T 14251以及国家有关食品包装材料卫生标准的要求，封口应严密、无渗漏。外包装纸箱质量应符合GB/T 6543的要求。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

### 8.4 贮存

产品应包装完好地贮存在清洁、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

## 9 保质期

在符合在标准规定的条件下，未经启封，保质期为12个月。



## 编制说明

饼干碎粒以小麦粉、白砂糖、棕榈油、奶油、食用盐、可可粉、乳粉、炼乳、麦精（大麦芽、特种麦芽、大麦（或其中 1-2 种）、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、全蛋粉、果葡糖浆、焦糖糖浆（白砂糖、水、焦糖色）、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸氢铵、磷脂、香兰素、香草香精、鲜牛奶香精、炼奶香精、巧克力香精、柠檬酸、肉桂粉中的几种为原料，经配料、拌面、成型、烘烤、破碎、筛选、金属探测、包装等工艺加工而成的饼干碎粒。

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、GB/T 20980 标准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。

焦作荣利达食品有限公司