

Q/YZH

大关源竹虹农业开发有限公司企业标准

Q/YZH 0004 S—2023

竹笋饼干

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060006 S-2023
备案日期: 2023 年 4 月 17 日

2023 - 04 - 17 发布

2023 - 04 - 24 实施

大关源竹虹农业开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的竹笋饼干，是以小麦粉、荞麦粉或粮食粉、竹笋干粉（笋竹笋干粉）为主要原料，添加竹笋汁、淡竹叶汁、食糖、食用油脂（食用植物油、食用动物油脂、酥油等）、鸡蛋、饮用水、水果制品、坚果制品、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖等辅料中的一种或几种，经配料、拌匀、和面、揉面、压面、定型、冷冻（或不冷冻）、烘烤熟制、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大关源竹虹农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：雷国聪、陈钊。

云南省
备案号
案日期

竹笋饼干

1 范围

本标准规定了竹笋饼干的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉或粮食粉、竹笋干粉（笋竹笋干粉）为主要原料，添加竹笋汁、淡竹叶汁、食糖、食用油脂（食用植物油、食用动物油脂、酥油等）、鸡蛋、饮用水、水果制品、坚果制品、食用花卉、蜂蜜、麦芽糖等辅料中的一种或几种，经配料、拌匀、和面、揉面、压面、定型、冷冻（或不冷冻）、烘烤熟制、冷却、包装等工艺加工制成的竹笋饼干。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 杂粮粉：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.6 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 白砂糖、红糖、冰糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 芝麻、核桃等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.12 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.13 干果：应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 3.1.14 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.15 笋竹笋（或笋竹笋干粉、竹笋汁）、淡竹叶（或淡竹叶汁）、食用花卉、其他水果制品等辅料：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

食品安全

: 5306

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有该产品应有的正常组织形态。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味与口感	具有该产品应有的滋味口感和香气，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
干燥失重/ (g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
总糖 (以蔗糖计) / (g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.8
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

^a 仅限于添加油脂的产品检测。

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7100 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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》的规定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不少于 200 袋（盒），随机抽样不少于 4kg 且不少于 8 个最小包装的样品。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 03 月 30 日至 2023 年 04 月 07 日 在 本公司微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



雷国聪

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 04 月 09 日