

河北省质量信息协会团体标准
《巧克力曲奇饼干制作技术规范》
(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组
2024年6月

一、任务来源

依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，团体标准《巧克力曲奇饼干制作技术规范》由河北省质量信息协会于2024年6月4日批准立项，项目编号为：T2024219。

本标准由河北康园香美客食品有限公司提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：河北康园香美客食品有限公司、山西鑫鑫客隆商贸有限公司、新疆金海纳商贸有限公司。

二、重要意义

曲奇饼干是以谷类粉、糖、油脂等为主要原料，添加或不添加乳制品及其他配料，经冷粉工艺调粉，采用挤注或挤条、切割或辊印方法中的一种形式成型、烘烤制成的口感酥松的饼干。其中巧克力曲奇饼干是在饼干制作过程中混合巧克力碎片、巧克力酱或巧克力豆制成，因其浓厚的巧克力风味深受人们喜爱。然而随着巧克力曲奇饼干品种的日益增加，消费者越来越眼花缭乱，无从选择，且目前市面上的巧克力曲奇饼干存在制备工艺不合理、口味比较单一、营养价值不够丰富、口感不够理想、外形不佳等不足之处，无法满足人们对食品品质越来越高的要求，加上现代人健康意识的增强，单凭个人口味喜好选择的话，又怕对身体健康不利。

因此，满足消费者对产品质量品质、口味、安全性、卫生状况的要求成为各生产企业亟待解决的问题。制定巧克力曲奇饼干制作技术规范标准，将有助于确保产品质量和安全性，提高消费者满意度。

此外，制定此标准将有助于推动企业间的技术交流和合作，促进行业整体发展。统一的标准可以使企业在原料选择、质量控制、制作工艺等方面达到一致，提高行业整体水平，增强竞争力。

目前企业针对巧克力曲奇饼干产品执行标准，主要依据QB/T 1433.5—2005《饼干 曲奇饼干》，而关于巧克力曲奇饼干尚无相关制作技术规范，各生产企业在制作技术过程和质量控制等方面存在较大差异，导致产品的食品安全参差不齐，消费者权益得不到充分保障。另外，随着消费者对产品质量、多样性、安全性的要求提高，目前的产品标准已经无法满足市场需求。

本公司对巧克力曲奇饼干的加工效率和加工质量的升级进行研究，主要通过控制原辅料验收、蛋糕糊打发、称量和面、添加巧克力豆、烘烤等制作过程，实现大批量快速生产，并不断扩大产品的多样化程度来提高产品的外观口感，进而满足客户对巧克力曲奇饼干的多样化需求，增强在全球化市场竞争环境中的竞争力。

三、编制原则

《巧克力曲奇饼干制作技术规范》团体标准的编制遵循规范性要求、一致性和可操作性的原则。首先，标准的起草制定规范化，遵守与制定标准有关的基础标准及相关的法律法规的规定，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》、《河北省质量信息协会团体标准管理办法》等编制起草；此外，工作组在制定标准过程中遵循“面向市场、服务产业、自主制定、适时推出、及时修订、不断完善”原则，不断满足下游企业实际生产中对技术、卫生、安全的需求，推动巧克力曲奇饼干产品向着高质量、高产率的方向发展。

四、主要工作过程

2024年5月，河北康园香美客食品有限公司牵头，组织开展《巧克力曲奇饼干制作技术规范》编制工作。2024年6月，起草组研究制定了《巧克力曲奇

饼干制作技术规范》立项文件及征求意见稿草案的编制，明确了编制工作机制、目标、进度等主要要求。主要编制过程如下：

（1）2024年5月初：召开第一次标准起草讨论会议，初步确定起草小组的成员，成立了标准起草工作组，明确了相关单位和负责人员的职责和任务分工。

（2）2024年5月上旬：起草工作组积极开展调查研究，检索国家及其他省市相关标准及法律法规，调研巧克力曲奇饼干产品的市场需求并进行总结分析，为标准草案的编写打下基础。

（3）2024年5月中旬：分析研究调研材料，由标准起草工作组的技术人员编写标准草案，通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，确定了本标准的名称为《巧克力曲奇饼干制作技术规范》。本标准起草牵头单位河北康园香美客食品有限公司向河北省质量信息协会归口提出立项申请，经归口审核，同意立项。

（4）2024年6月4日：《巧克力曲奇饼干制作技术规范》团体标准正式立项。

（5）2024年6月中旬：起草工作组通过讨论，确定本标准的主要内容包括巧克力曲奇饼干制作技术规范的术语和定义、原辅料要求、生产工艺要求、通用技术要求、试验方法、检验项目、标志与标签、包装、运输和贮存，初步形成标准草案和编制说明。起草组将标准文件发给相关标准化专家进行初审，根据专家的初审意见和建议进行修改完善，形成征求意见稿。

五、主要内容及依据

《巧克力曲奇饼干制作技术规范》团体标准的制订主要内容基于GB/T 20980《饼干质量通则》、GB/T 20977《糕点通则》、QB/T 1433.5《饼干 曲奇饼干》、DB45/T 2599《木薯饼干加工技术规程》、QB/T 1253《饼干通用

技术条件》等的主要技术指标及检验方法，并结合巧克力曲奇饼干产品的特点，作为本标准起草制订依据。

本标准规定了巧克力曲奇饼干制作技术规范的原辅料要求、生产工艺要求、通用技术要求、试验方法、检验项目、标志与标签、包装、运输和贮存。

1. 范围

规定本标准的内容以及适用的范围。

2. 规范性引用文件

列出了本标准的规范性引用文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 5009.3 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 19343 巧克力及巧克力制品（含代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品）通则

GB/T 20977—2007 糕点通则

GB/T 20980 饼干质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 38069 起酥油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号

2023年

3. 术语和定义

GB/T 20980界定的术语和定义适用于本文件。

4. 原辅料要求

本标准根据巧克力曲奇饼干产品配方，对产品的原辅料进行了规定。

5. 生产工艺要求

根据巧克力曲奇饼干实际生产过程和相关参数，对其生产工艺的每个环节进行规定。

6. 通用技术要求

6.1 感官要求

本标准主要参考GB/T 20980《饼干质量通则》中对曲奇饼干的感官要求，并基于巧克力曲奇饼干自身特殊的感官要求，根据产品检测报告中的描述，对产品感官要求进行规定。

6.2 理化要求

本标准主要参考GB/T 20980《饼干质量通则》、QB/T 1433.5《饼干 曲奇饼干》、QB/T 1253《饼干通用技术条件》，基于巧克力曲奇饼干检测报告对产品水分、脂肪、总糖、酸价、过氧化值、蛋白质进行规定。

6.3 污染物限量要求

本标准主要参考GB 2762《食品中污染物限量》，并根据产品检测报告对污染物限量要求进行规定。

6.4 微生物限量要求

本标准主要参考GB 7100《食品安全国家标准 饼干》，并根据产品检测报告对微生物限量要求进行规定。

6.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6. 试验方法

本标准主要参考了GB/T 20980《饼干质量通则》、GB/T 20977《糕点通则》、QB/T 1433.5《饼干 曲奇饼干》、DB45/T 2599《木薯饼干加工技术规

程》、QB/T 1253《饼干通用技术条件》等国标地标行标中的试验方法，对巧克力曲奇饼干的感官检验、理化要求检验、污染物限量要求检验、微生物限量要求检验的测定方法进行了规定。

7. 检验项目

本标准规定了巧克力曲奇饼干的检验项目。

8. 标志与标签、包装、运输、贮存

本标准规定了巧克力曲奇饼干的标志与标签、包装、运输、贮存。

六、与有关法律、政策和标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准、行业标准、团体标准和其他省市地方标准，在对原辅料要求、生产工艺要求、通用技术要求、试验方法、检验项目、标志与标签、包装、运输和贮存等内容的规范方面与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

七、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

八、提出标准实施的建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

九、其他应予说明的事项

无。

《巧克力曲奇饼干制作技术规范》标准起草工作组

2024年6月12日