ICS 67.060

X 28

|  |
| --- |
|  |

T/DGFSP 4—2024

|  |
| --- |
|       |

东莞优品 饼干

（征求意见稿）

1. 2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

东莞市食品安全促进会 发布

 团 体 标 准

前  言

本文件按照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》的规定编制。

本文件由东莞市食品安全促进会协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布时间：2024年X月X日。

东莞优品 饼干

1. 范围

本文件规定了东莞优品饼干的术语和定义、产品分类、原辅料、要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于东莞优品饼干。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.227 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

GB 7100 食品安全国家标准 饼干

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/DGFSP 1 饼干良好生产规范

T/DGGSX 2 东莞优品 企业评价规范

1. 术语和定义

GB 7100、GB/T 20980、T/DGGSX 2界定的术语和定义适用于本文件。

1. 产品分类
	1. 酥性饼干

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料，添加油脂，添加或不添加糖及其他配料，经冷粉工艺调粉、成型、烘烤制成的，断面结构呈多孔状组织，口感酥松或松脆的饼干。

* 1. 韧性饼干

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他配料，经热粉工艺调粉、辊压、成型、烘烤制成的，一般有针眼，断面有层次，口感松脆的饼干。置于水中易吸水膨胀的韧性饼干称为冲泡型韧性饼干。

* 1. 发酵饼干

以谷类粉、油脂等为主要原料，添加或不添加其他配料，经调粉、发酵、辊压、成型、烘烤制成的酥松或松脆，具有发酵制品特有香味的饼干。

* 1. 压缩饼干

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他配料，经冷粉工艺调粉、成型、烘烤成饼坯后，再经粉碎、添加油脂、糖等其他配料，拌和、压缩制成的饼干。

* 1. 曲奇饼干

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。添加或不添加糖浆原料、口感松软的曲奇饼干称为软型曲奇饼干。

* 1. 夹心(或注心)饼干

在饼干单片之间(或饼干空心部分)添加夹心料而制成的饼。以水分含量较高的果酱或调味酱等作为夹心料的夹心饼干称为酱料型夹心饼干。

* 1. 威化饼干

以谷类粉等为主要原料，添加其他配料，经调浆、浇注、烘烤制成多孔状的片状、卷状或其他形状的单片饼干，通常在单片或多片之间添加或注人糖、油脂等夹心料的两层或多层的饼干。

* 1. 蛋圆饼干

以谷类粉、糖、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加其他配料，经搅打、调浆、挤注、烘烤制成的饼干。

* 1. 蛋卷

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，经调浆、浇注或挂浆、烘烤制成的饼干。

* 1. 煎饼

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，经调浆或调粉、浇注或挂浆、煎烤制成的饼干。

* 1. 装饰饼干

在饼干表面通过涂布、喷撒、裱粘等一种或几种工艺，添加其他配料装饰而成的饼干。

* 1. 水泡饼干

以小麦粉、糖、蛋及蛋制品为主要原料，添加或不添加其他配料，经调粉、多次辊压、成型、热水烫漂、冷水浸泡、烘烤制成的具有浓郁蛋香味的疏松轻质的饼干。

* 1. 其他饼干

除4.1～4.12以外的其他饼干。

1. 原辅料

原辅料应符合相应的产品标准、食品安全标准等的规定。

1. 要求
	1. 感官要求

各类饼干的形态、色泽、滋味与口感、组织应符合表1的规定。且各类饼干应无异嗅，无异味，无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。

饼干碎的色泽、滋味与口感应符合相应饼干单片的要求。

感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 饼干类别 | 形态 | 色泽 | 滋味与口感 | 组织 |
| 酥性饼干 | 外形完整，花纹清晰或无花纹，厚薄基本均匀，不收缩，不变形，不起泡，不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等)  | 具有该产品应有的色泽 | 具有产品应有的香味，口感酥松或松脆 | 断面结构呈多孔状，细密，无大孔洞 |
| 韧性饼干a | 外形完整，花纹清晰或无花纹，一般有针孔，厚薄基本均匀，不收缩，不变形，无裂痕，可以有均匀泡点，不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等)  | 具有该产品应有的色泽 | 具有产品应有的香味，口感松脆 | 断面结构有层次或呈多孔状 |
| 发酵饼干 | 外形完整，厚薄大致均匀，表面一般有较均匀的泡点，无裂缝，不收缩，不变形，不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如果仁、芝麻、白砂糖、食盐、巧克力、椰丝、蔬菜等)  | 具有该产品应有的色泽 | 具有发酵制品应有的香味及产品特有的香味，口感酥松或松脆 | 断面结构有层次或呈多孔状 |
| 压缩饼干 | 块形完整，无严重缺角、缺边 | 具有该产品应有的色泽 | 具有产品特有的香味 | 断面结构呈紧密状，无孔洞 |
| 曲奇饼干 | 外形完整，花纹(或波纹)清晰或无花纹，同一造型大小基本均匀，饼体摊散适度，无连边。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如椰蓉、白砂糖、巧克力等)  | 具有该产品应有的色泽 | 具有该产品应有的香味，口感酥松或松软 | 断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞 |
| 夹心(或注心)饼干 | 外形完整，边缘整齐，夹心饼干不错位，不脱片，饼干表面应符合饼干单片要求，夹心层厚薄基本均匀，夹心或注心料无明显外溢 | 具有该产品应有的色泽。饼干单片夹心或注心料呈该料应有的色泽 | 应符合产品所调制的香味，口感疏松或松脆 | 层次分明，饼干单片断面应具有其相应产品的结构 |
| 威化饼干 | 外形完整，块形端正，花纹清晰，厚薄基本均匀，无分离及夹心料溢出现象 | 具有产品应有的色泽 | 具有产品应有的口味，口感松脆或酥化 | 层次分明，片子断面结构呈多孔状，夹心料均匀 |
| 蛋圆饼干 | 呈冠圆形或多冠圆形，外形完整，大小、厚薄基本均匀 | 具有产品应有的色泽 | 味甜，具有蛋香味及产品应有的香味，口感松脆 | 断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞 |
| 蛋卷 | 呈多层卷筒形态或产品特有的形态，断面层次分明，外形基本完整。特殊加工产品有可食颗粒存在 | 具有产品应有的色泽 | 具有蛋香味及产品应有的香味，口感松脆或酥松 | — |
| 煎饼 | 外形基本完整，特殊加工产品有可食颗粒存在 | 具有产品应有的色泽 | 具有产品应有的香味，口感硬脆、松脆或酥松 | — |
| 装饰饼干 | 外形完整，装饰基本均匀 | 具有饼干单片及涂层或糖花应有的色泽 | 具有产品应有的香味 | 饼干单片断面应具有其相应产品的结构 |
| 水泡饼干 | 外形完整，块形大致均匀，不得起泡，不得有皱纹、粘连痕迹及明显的豁口 | 呈浅黄色、金黄色或产品应有的颜色 | 味略甜，具有浓郁的蛋香味或产品应有的香味口感脆、疏松 | 断面组织微细、均匀，无孔洞 |
| 其他饼干 | 具有产品应有的形态、色泽、滋味、气味和组织。 |
| a 冲泡型韧性饼干的冲调性：充分吸水后搅拌应呈糊状。 |

* 1. 理化指标

各类饼干的理化指标应符合表1的规定。

饼干碎应符合相应饼干单片的理化指标。

理化指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 饼干类别 | 水分 | 碱度（以碳酸钠计） | 酸度（以乳酸计） | 松密度g/cm3 | 脂肪含量 | 铅（以Pb计）mg/kg | 酸价（以脂肪计）（KOH）mg/g | 过氧化值（以脂肪计）g/100 g |
| 酥性饼干 | ≤4.0％ | ≤0.4％ | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 韧性饼干 | ≤4.0％≤6.5％（冲泡型） | ≤0.4％添加可可粉的韧性饼干：pH≤8.8（不检碱度） | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 发酵饼干 | ≤5.0％ | — | ≤0.4％ | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 压缩饼干 | ≤6.0％ | ≤0.4％ | — | ≥0.9 | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 曲奇饼干 | ≤4.0％≤9.0％（软型） | ≤0.3％添加可可粉的曲奇饼干和软型曲奇饼干：pH≤8.8（不检碱度） | — | — | ≥16.0％ | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 夹心(或注心)饼干 | 饼干单片理化指标应符合相应产品的要求； 料型的饼干单片，水分不大于6.0％，其他理化指标应符合相应产品的要求 | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 威化饼干 | ≤3.0％ | ≤0.3％添加可可粉的威化饼干：pH≤8.8（不检碱度） | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 蛋圆饼干 | ≤4.0％ | ≤0.3％ | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 蛋卷 | ≤4.0％ | ≤0.3％ | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 煎饼 | ≤5.5％ | ≤0.3％ | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 装饰饼干 | 饼干单片理化指标应符合相应产品的要求 | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 水泡饼干 | ≤6.5％ | ≤0.3％ | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 其他饼干 | ≤6.5％ | ≤0.3％ | — | — | — | ≤0.5 | ≤5 | ≤0.25 |
| 1. 酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。
 |

* 1. 微生物指标

应符合表3的规定。

微生物指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 采样方案及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 000 CFU/g | 100 000 CFU/g |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 CFU/g | 100 CFU/g |
| 霉菌 ≤ | 50 CFU/g |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1 000 CFU/g |
| 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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为微生物指标可接受水平的限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M为微生物指标的最高安全限量值。表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。 |

* 1. 食品添加剂使用

食品添加剂和加工助剂的使用应符合GB 2760的规定。

* 1. 食品营养强化剂使用

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 生产加工过程要求

应符合GB 14881和T/DGFSP 1的规定。

1. 试验方法
	1. 感官检验
		1. 形态、色泽、滋味与口感、组织

将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检测有无异物。掰开样品，观察其组织结构。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

* + 1. 冲泡型韧性饼干的冲调性

取10 g样品置于50 mL 70℃水中，样品充分吸水后搅拌，观察其状态。

* 1. 理化检验
		1. 水分

按GB 5009.3进行测定。

* + 1. 碱度

按GB/T 20980中附录B进行测定。

* + 1. 酸度

按GB 12456进行测定。

* + 1. pH
			1. 试样的制备

称取有代表性的样品200 g，置于粉碎机中，粉碎混匀，然后称取试样10 g，精确至0.01 g，用蒸馏水稀释到 100 mL，搅拌均匀。

* + - 1. 分析步骤

按GB 5009.237进行测定。

* + 1. 松密度

按GB/T 20980中附录C进行测定。

* + 1. 脂肪含量

按GB 5009.6进行测定。

* + 1. 铅

按GB 5009.12进行测定。

* + 1. 酸价

按GB 5009.229进行测定。

* + 1. 过氧化值

按GB 5009.227进行测定。

* 1. 微生物检验
		1. 菌落总数

按GB 4789.2进行检验。

* + 1. 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法进行检验。

* + 1. 霉菌

按GB 4789.15进行检验。

* + 1. 沙门氏菌

按GB 4789.4进行检验。

* + 1. 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10进行检验。

* 1. 净含量检验

按JJF 1070进行测定。

1. 检验规则
	1. 抽样
		1. 批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

* + 1. 抽样方法和数量

从成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的要求。

* 1. 检验分类
		1. 出厂检验

产品出厂前应逐批检验，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

出厂检验的项目包括：感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

* + 1. 型式检验

常年生产的产品每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

1. 新产品的试制鉴定时；
2. 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产一年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家监督机构提出进行型式检验的要求时。
6. 型式检验包括本标准第6章的全部项目。
	1. 判定规则

检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为符合本标准。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不符合本标准，不得复验。如其它项目不合格，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品为不符合本标准。

1. 标签、标志、包装、运输及贮存
	1. 标签、标志

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和的规定，称量销售产品的标签可不标示净含量。

标签中应按第4章的规定标识分类名称，夹心(或注心)饼干、装饰饼干、饼干碎应同时标示饼干单片的分类名称。

标签应符合东莞优品标志使用的有关规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味、

各种包装应完整、无破损。

包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式，销售采用称量或其他方式不限。

* 1. 运输

运输工具应清洁、干燥，且具有防晒，防雨措施。

运输时不应将盛有产品的容器侧放、倒放、受重压;不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

* 1. 贮存

产品应贮于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施

产品不应与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品存放在一起。

产品应放置在垫板上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_