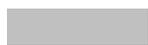


ICS



团 体 标 准

T/ YSSPSH 001—2018

全国团体标准信息平台

钙 奶 饼 干



全国团体标准信息平台

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

沂水县食品产业商会 发布

前 言

本标准由沂水县食品产业商会提出并归口

本标准起草单位：青援食品有限公司、马奇（山东）食品有限公司、山东鼎福食品有限公司、山东和和食品有限公司、山东华美食品有限公司

本标准主要起草人：白泽斌、张志娟、刘建国、白坤乾、王维贵、庄丽

本标准首次制定。

钙奶饼干

1 范围

本标准规定了钙奶饼干的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于钙奶饼干产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定

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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12456 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/T 20980 饼干

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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 钙奶饼干

以小麦粉、糖（或无糖）、油脂为主要原料，特别添加乳粉（添加量 $\geq 2\%$ ）和碳酸钙，选择性添加其他辅料和食品添加剂，经调粉、成型、烘烤等工艺制成的饼干。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	色泽基本均匀，表面有光泽，无白粉，不应有过白、过焦的现象
滋味、气味	具有品种应有的香味，无异味，口感酥脆细腻，不粘牙。
性状	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。断面结构有层次或呈多孔状。
杂质	正常视力无可见外来异物
冲泡性	10g产品在50ml 70° C温开水中应充分吸收，用小勺搅拌后应呈糊状。

4.3 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
水分/(g/100g)	≤ 6.5
碱度(以碳酸钠计)/(g/100g)	≤ 0.4
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
蛋白质/(g/100g)	≥ 7.5
钙(以元素钙计)/(g/kg)	3.0-4.0

4.4 净含量偏差

预包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。采用称量销售的产品除外。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 7100的规定

4.6 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

5.2 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

5.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.4 碱度

按GB/T 20980规定的方法测定。

5.5 酸价、过氧化值、总砷、铅和微生物

按GB 7100规定的方法测定。

5.6 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.7 钙

按GB 5009.92规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

产品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括：感官、净含量偏差、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.1.2 型式检验

正常生产的产品每半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：

- 新产品的试制鉴定时；
- 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产一年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.2 抽样

6.2.1 批

同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.2.2 抽样方法

在成品仓库内随机抽取样品，贴封签，标明产品名称、规格、生产日期、班次、抽样日期、抽样人姓名。用于微生物检验的样品，应按无菌操作规程抽样。

6.2.3 抽样数量

从每批产品中按万分之五的比例随机抽取样品,但抽样量最低不应少于2.5kg,最高5kg。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.3.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。

6.3.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中双倍抽样复验一次,复检结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品;复检结果中如仍有一项指标不合格,判该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

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

7.2 包装

7.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味,符合相应的标准。

7.2.2 各种包装应完整、紧密、无破损。

7.2.3 包装可采用定量包装和称量销售包装两种形式,销售采用称量或其他方式不限。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥,符合食品卫生要求,且具有防晒、防雨措施。

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

7.3.3 装卸时应小心轻放,严禁抛、摔、踢等不良方式。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 产品应放置在垫板上,且离墙10cm以上,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。