

备案编号：323440S-2020

备案日期：2020-12-02



Q/XTCB

南通西亭脆饼有限公司企业标准

Q/XTCB 0001S-2020

代替 Q/XTCB 0001S-2019

脆饼

2020-11-05 发布

2020-12-03 实施

南通西亭脆饼有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/XTCB 0001S-2019。

本标准与 Q/XTCB 0001S-2019 相比，主要改动为：

——修改了微生物限量。

本标准按照 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》的规定格式进行编写，并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行国家标准 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》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准中的铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“焙烤食品”的铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的限值规定。

本标准由南通西亭脆饼有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：季林华。

本标准于 2010 年 5 月首次发布，2013 年 4 月第 1 次修订，2016 年 6 月第 2 次修订，2019 年 4 月第 3 次修订，2020 年第 4 次修订。

脆饼

1 范围

本标准规定了脆饼的分类、要求、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于小麦粉、芝麻为原料，炒熟、粉碎后添加白砂糖、棉籽油，添加或不添加食品用香精、葱、金桔饼、花椒粉、食用盐、香兰素，经调制、成型、烘烤制成的脆饼（以下简称产品）。

2 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 包装贮运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1537 棉籽油

GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.1 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

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 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30391 花椒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF1070 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

3 分类

产品按添加的辅料不同分为：甜味脆饼、奶味脆饼、椒盐（味）脆饼、桔味脆饼、桃味脆饼、桂花（味）脆饼、薄荷（味）脆饼、葱油（味）脆饼。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 棉籽油：应符合 GB/T 1537 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。

4.1.4 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 香兰素：应符合 GB 1886.16 的规定。

4.1.7 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.8 葱：应当清洁、无腐烂、无虫害，并应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。

4.1.9 花椒粉：应符合 GB/T 30391 的要求，并应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定，经机械粉碎成的粉末状产品。

4.1.10 金桔饼：应符合 GB 14884 的规定。

4.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	蟹黄色或浅黄色，色泽均匀	在自然光线下观察其色泽、形态、组织和杂质，闻其味，用温开水漱口后品其滋味
形态	面层呈弧形，饼面芝麻饱满均匀，底层大致为平面，允许有少量碎屑	
组织	层次均匀，清晰	
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分，g/100g ≤	3.0	GB 5009.3
总糖（以蔗糖计），g/100g ≤	40	GB 5009.8
粗脂肪，g/100g ≤	34	GB 5009.6
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	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5	GB 5009.22

4.4 微生物限量与试验方法

微生物限量与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量与试验方法

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量允差

产品的净含量允差按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》规定执行。试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.6 生产加工过程的要求

生产加工过程的要求应符合 GB 14881、GB 8957 的规定。

5 检验规则

5.1 原料入库检验

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品经生产厂质检部门检验合格并附有合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量、菌落总数和大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况下之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 主要工艺及原材料供应发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准中 4.2、4.3、4.4、4.5 规定的全部项目。

5.4 组批和抽样

5.4.1 以同一批原材料、同一天、同一班次生产的产品为一批。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg(不少于 5 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计)。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg(不小于 10 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计)。

5.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191、GB/T 6388 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

6.2.1 产品预包装采用塑料袋内包装加纸盒外包装，包装材料应符合卫生要求。

6.2.2 散装产品应使用清洁、干燥、无异味的糕点专用箱，产品不得外露，箱内应垫以包装纸，装箱高度应低于箱边 2cm 以上。

6.3 运输

产品运输时应保持车厢内清洁、干燥，不得与其它物品混运。装卸时应小心轻放，严禁重压。

6.4 贮存

6.4.1 仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.4.2 产品不得接触墙面或地面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

6.4.3 仓库应通风干燥，夏季库温应控制在 27℃ 以下，相对湿度不得超过 75%。

7 保质期

在符合本标准规定的贮、运条件下，保质期为 150 天。
