

备案号：34202204861S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年09月02日

Q/XHBC

霍山仙斛百草生物科技有限公司企业标准

Q/XHBC 0012S-2022



茯苓饼干

安徽省卫生健康委员会

2022-07-20 发布

2022-08-01 实施

霍山仙斛百草生物科技有限公司 发布



前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省实施食品安全企业标准备案办法细则》、严格按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行制定。

本标准所写内容符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若有不一致的地方，以国家标准、行业标准及地方标准为准。

本标准由霍山仙斛百草生物科技有限公司提出，本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准由霍山仙斛百草生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：武谷、程又周。

本标准于 2022 年 07 月 20 日首次发布。

茯苓饼干

1. 范围:

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

本标准适用于以小麦粉、糖（或无糖）、油脂为主要原料，特别添加茯苓粉，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。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 菌落数总数测定
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 霉菌和酵母菌计数
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.56	食品安全国家标准 糕点卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7100	食品安全国家标准 饼干
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通用规则
GB 10786	罐头食品的检验方法
GB 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
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



GB 7096 茯苓

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范

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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号(2009)《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令第12号(2005)《食品召回管理办法》

3. 技术要求

3.1 原辅料要求

所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及其他相应国家安全标准及相关规定;不得添加任何非食用物质。

3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	色泽基本均匀,表面有光泽,无白粉,无过白、过焦的现象。	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,漱口后品尝其滋味。
组织形态	外形完整,花纹清晰或无花纹,厚薄基本均匀,无收缩现象,不变形,无裂痕,断面结构有层次或呈多孔。	
滋味、气味	具有品种应有的香味,无异味,口感细腻,松脆,不粘牙。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, (g/100g) $\leq$	6.5	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
碱度(以碳酸钠计)/(g/100g) $\leq$	0.4	GB/T 20980
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/Kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
蛋白质/(g/100g) $\geq$	7.5	GB 5009.5

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 7100 的规定，详见表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB4789.10 第二法

注 1：样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。
 注 2：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 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》。上述方法不包括采用称量销售的产品。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 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 抽样

4.1.1 批

以同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一规格包装完好的产品为一个批次。

4.1.2 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，应按照无菌操作规程抽样。

4.1.3 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。

4.2 检验分类

4.2.1 出厂检验

4.2.1.1 每批产品需经企业质量检验部门按本标准抽样检验，合格后签发合格证方可出厂。

4.2.1.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。



4.2.2 型式检验

4.2.2.1 型式检验项目包括要求中产品的全部项目，正常生产时，每半年应进行一次型式检验。

4.2.2.2 如有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 采用新工艺；原辅料质量出现大的波动或原产地环境发生重大变化时；
- b) 更换设备、停产半年以上重新再恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出检验的要求时。

4.3 判定规则

4.3.1 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。

4.3.2 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。

4.3.3 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。

5. 标签、包装、运输和贮存

5.1 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。

5.2 包装

5.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相应的标准。

5.2.2 各种包装应完整、紧密、无破损。

5.2.3 包装可采用定量包装和称量销售包装两种形式，销售方式不限于称量或其他方式。

5.3 运输

5.3.1 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。

5.3.2 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。

5.3.3 装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

5.4 贮存

5.4.1 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。

5.4.2 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。

5.4.3 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。

