T/AHFIA

安 徽 省 食 品 行 业 协 会 团 体 标 准

T/AHFIA 018-2019

奶酥饼

2019-01-16 发布　　2019-02-01 实施

安徽省食品行业协会　发 布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由安徽侬安康食品有限公司提出。
本标准由安徽省食品行业协会归口。
本标准起草单位：安徽侬安康食品有限公司、安徽国科检测科技有限公司、合肥琪琪食品有限公司、安徽徽记食品有限公司、安徽省食品行业协会。
本标准主要起草人：李芹、李俊辉、范围、李薇、卜夏冰、李祥曙、王殿雄、熊莲琦。

奶酥饼

1 范围

本标准规定了奶酥饼的术语和定义、技术要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回、保质期。

本标准适用于奶酥饼的生产、检验和销售。

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/T 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 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 4789.3-2016 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 4789.10-2016 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 5009.227 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 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 19644　食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20977　糕点通则
GB/T 20980　饼干
GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921　食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 705　无核葡萄干
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令［2005］第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1
奶酥饼

以小麦粉、鸡蛋、奶粉、食糖、植物油为主要原料，加入膨松剂和葡萄干等辅料，经调粉、成型、烘烤等工序制成的口感酥松的饼干。

4　技术要求

4.1 原材料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB 2715、GB/T 1355 的规定。

4.1.2 鸡蛋

应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 奶粉

应符合 GB 19644 的规定。

4.1.4 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.6 葡萄干

应符合 NY/T 705 的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合国家食品安全标准及国家有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	感官要求	检验方法
形态	外形完整，花纹清晰或无花纹，不收缩，不变形，不起泡，特殊加工品种表面或中间允许有可食颗粒存在	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽和组织状态，品其滋味与口感。
色泽	呈棕黄色、金黄色或品种应有的色泽，色泽均匀	
滋味和口感	具有品种应有的香味，无异味，口感酥松或松软	
组织状态	断面结构呈多孔状，细密，无大孔洞	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重/（%） ≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质/（%） ≥	4.0	GB 5009.5
脂肪/（%） ≤	34.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.4	GB 5009.12
注：其他污染物限量应按照 GB 2762 及国家相关公告规定执行。		

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	M	m	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10-2016 第二法
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 4789.3-2016 平板计数法
霉菌[b]/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
注：[a]样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 [B]不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。 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。					

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令［2005］第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应按照 GB 2760、GB 14880 及国家相关公告规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957、GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 组批：同一批原料、同一条生产线、同一班次生产的产品为同一批次。

7.1.2 抽样：每批产品中随机抽取样品量为 4kg，抽样基数不少于 40 kg。所抽取的样品一式两份，一份检验，一份备查。

7.2 出厂检验

7.2.1 应对产品进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.2.2 每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官、干燥失重、蛋白质、脂肪、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，正常生产每年进行 2 次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 工艺或原材料发生重大改变时；
b) 产品投产鉴定前；
c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
e) 监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

7.4.2 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。

7.4.3 微生物指标不合格时，判定整批产品不合格，微生物指标不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回、保质期

8.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

8.2 包装

8.2.1 食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。
8.2.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用；应如实记录包装材料的使用情况。

8.3 运输、贮存

8.3.1 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。
8.3.2 应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。
8.3.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。
8.3.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

8.4 产品召回

8.4.1 应根据国家有关规定建立产品召回制度。
8.4.2 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。
8.4.3 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。
8.4.4 应合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

8.5 保质期

符合本标准规定的包装、运输及贮存条件下，自生产之日起，保质期为 3 个月。