ICS 67.060
CCS X 28

团 体 标 准

T/GBAS 44—2023

曲奇饼干

Cookies

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发 布

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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省食品检验所、广州质量监督检测研究院、拱北海关技术中心、天祥公证行有限公司、澳门市政署、澳门大学、嘉顿有限公司、佳英食品有限公司、江门市市场监督管理局、广州酒家集团利口福食品有限公司、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、知美屋食品有限公司、江门市澳新食品有限公司、华嘉食品有限公司、广东省粤港澳大湾区标准促进会。

本文件主要起草人：熊含鸿、刘蔼滢、叶楚武、陈思敏、雷毅、江蓝蓝、吴洁珊、李鹏、曾菁菁、邓元达、沈海柳、储长菊、王越、叶欣欣。

曲奇饼干

1 范围

本文件规定了曲奇饼干的技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、管理体系要求。

本文件适用于预包装曲奇饼干的生产和经营。

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 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
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 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 5009.8 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 5009.227 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20980 饼干质量通则
GB/T 39947 食品包装选择及设计
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/GBAS 30 预包装食品标签规范
T/GBAS 31 质量安全要求通则
T/GBAS 38 质量安全要求 饼干

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

曲奇 cookies

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、切割或辊印法中的一种形式成型、烘烤制成的口感酥松的饼干。

[来源：GB/T 20980—2021，4.5，有修改]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1　小麦粉

小麦粉除湿面筋含量外，其余指标应符合 GB/T 1355 精制粉的规定。

4.1.2　蛋及蛋制品

蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3　白砂糖

白砂糖应符合 GB/T 317 的一级及以上规定。

4.1.4　食用植物油

食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5　食用动物油脂

食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

4.1.6　奶油

奶油应符合 GB 19646 的规定。

4.1.7　食品添加剂

产品生产加工过程中不应添加防腐剂，其余食品添加剂应符合 T/GBAS 38 的规定。

4.1.8　其他原辅料

其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2　生产卫生要求

生产卫生要求应符合 GB 8957 的规定。

4.3　感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1　感官要求

项目	指标
形态	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）
色泽	呈金黄色、棕黄色或品种应有的色泽
滋味与口感	具有曲奇饼干应有的香味，无异味，口感酥松或松软
组织	断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞
杂质	无正常视力可见外来异物

4.4　品质指标

品质指标应符合表2的规定。

表2　品质指标

项目	指标
水分/（%） ≤	≤4.0 ≤9.0（软型）
脂肪含量/（%）	16~32
蛋白质/（g/100g） ≥	6.0
蔗糖含量/（g/100g） ≤	25
碱度（以碳酸钠计）/（%） ≤	0.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	4.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.20
注1：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。 注2：添加可可粉的曲奇不检碱度，但pH≤8.8。	

4.5 安全指标

安全指标应符合 T/GBAS 31 和 T/GBAS 38 中曲奇饼干的规定。

4.6 净含量偏差

净含量偏差应符合表 3 的规定。

表 3 净含量偏差

质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Qn) g	允许短缺量 (T) g	
	Qn的百分比	g
0～50	9	—
50～100	—	4.5
100～200	4.5	—
200～300	—	9
300～500	3	—
500～1000	—	15
1000～10000	1.5	—

5 检验方法

5.1 感官要求分析

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。

5.2 品质指标检验

5.2.1 水分

水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 酸价

酸价按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.2.3 过氧化值

过氧化值按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.4 脂肪含量

脂肪含量按 GB 5009.6 规定的方法测定。

5.2.5 蛋白质

蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.6 蔗糖含量

蔗糖含量按 GB 5009.8 规定的方法测定。

5.2.7 碱度

碱度按 GB/T 20980 规定的方法测定。

5.2.8 pH

pH 按 GB/T 20980 规定的方法测定。

5.3 安全指标检验

安全指标按 T/GBAS 38 规定的方法测定。

5.4 净含量偏差检验

净含量偏差按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同班次、同品种、同规格的产品为一批。

6.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

a) 新产品试制时；

b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部合格时，判为符合本文件的规定。
6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不合格时，判为不符合本文件的规定。

7 标签标识

7.1 预包装食品标签的信息应符合 T/GBAS 30 的规定。
7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合 GB/T 39947 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输过程中应防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生、干燥且具有防晒、防雨措施，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻拿轻放，不应使用抛、摔、踢等不良方式。

9.2 贮存

9.2.1 产品贮存条件应符合标签标识要求。
9.2.2 仓库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，配备温、湿度控制设施。
9.2.3 产品应离墙、离地存放，以利于空气流通及物品搬运。

10 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 管理体系要求

生产企业生产活动应获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）