

DBS63

青 海 省 地 方 标 准

DBS63XXXX—XXXX

藜麦饼干



XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

青海省卫生健康委员会 发布

前



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。

本文件由青海七色麦香食品有限公司提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海七色麦香食品有限公司、海西州盐化工产品质量检验检测中心、海西辉晟生物科技有限公司、青海师范大学、青海民族大学、海西州食品药品检验检测中心、兰州交通大学、青海韵驰检测技术有限公司、兰州理工大学。

本文件主要起草人：王兴权、马长清、王微芝、程金莲、赵枝刚、汪国泰、李春雨、石成龙、王农、常立德、许显宁、胡发霞、李旭青、马文锦、金启玲、杨家珺、马炳芬、张岩、田智聪、祁琳、梅孟强。

本文件由青海省卫生健康委员会监督实施。

本文件于 202X年 XX 月 XX 日首次发布。

藜麦饼干



1 范围

本文件规定了藜麦饼干术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签与标志、包装、运输和贮存、保质期。

本文件适用于以藜麦粉、小麦粉为主要原料生产的饼干。

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 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 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 5009.5 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 5009.227 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB/T 20706 可可粉

GB/T 20980 饼干质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 4068 藜麦粉等级规格

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[2005]第75号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 小麦粉

由小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。

3.2 藜麦粉

以藜麦为原料，经清理、除杂、脱壳、碾磨、筛理等工序制成的粉状产品。

3.3 藜麦饼干

以藜麦粉、小麦粉为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他配料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或/和熟制后在产品之间（或表面，或内部）添加其他配料的食品。

4 产品分类

4.1 藜麦酥性饼干

以藜麦粉（配比 $\geq 35\%$ ）、小麦粉为主要原料，添加油脂，添加或不添加糖及其他配料，经冷粉工艺调粉、成型、烘烤制成的，断面结构呈多孔状组织，口感酥松或酥脆的饼干。

4.2 藜麦曲奇饼干

以藜麦粉（配比 $\geq 7\%$ ）、小麦粉、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、切割或辊印方法中的一种形式成型、烘烤制成的口感酥松的饼干。添加或不添加糖浆原料、口感松软的曲奇饼干称为软型曲奇饼干。

5 技术要求

5.1 原料和辅料要求

5.1.1 藜麦粉：应符合 NY/T 4068 的规定。

5.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.3 植物油：应符 GB 2716 的规定。

5.1.4 食用动物油脂：应符 GB 10146 的规定。

5.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

5.1.6 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。

5.1.7 其他原料和辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

各项感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

饼干类别	形态	色泽	滋味与口感	组织	检验方法
藜麦酥性饼干	外形完整，花纹清晰或无花纹，厚薄基本均匀，不收缩，不变形，不起泡，不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在（如椰蓉、芝麻、白砂糖、枸杞、燕麦等）。	色泽金黄、均匀，无白粉，过焦、过白现象。	具有藜麦特有的香味，无异味，口感酥松或酥脆。	断面结构呈多孔状，细密，无大孔洞。	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。
藜麦曲奇饼干	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、枸杞等）。	色泽金黄、均匀，无白粉、过焦、过白现象。	具有藜麦特有的香味，无异味，口感酥松或松软。	断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞。	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。

5.3 理化指标

各项理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	藜麦酥性饼干	藜麦曲奇饼干	
水分/（g/100g）	≤ 4.0	4.0 9.0（软型）	GB 5009.3
碱度（以碳酸钠计）%/（g/100g）	≤ 0.4	0.3	GB/T 20980
酸价（以脂肪计）（KOH） ^b /（mg/g）	≤ 5	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b /（g/100g）	≤ 0.25	0.25	GB 5009.227
脂肪/（g/100g）	≥ —	16.0	GB 5009.6
蛋白质/（g/100g）	≥ 7.5	5.5	GB 5009.5

注：^a 添加可可粉的藜麦曲奇饼干和软型藜麦曲奇饼干 pH≤8.8（不检碱度）。
^b 酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	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
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样

6.1.1 批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.1.2 抽样方法和数量

从成品中随机抽取样品,抽样数量应满足检验和留样的要求。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 产品出厂前应逐批检验,同一品种不同包装的产品,不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.2.1.2 出厂检验的项目包括:感官、净含量、水分。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 常年生产的产品每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;

- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.2.2.2 型式检验包括本标准的全部项目。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本标准，判定该批产品为符合本标准。出厂检验如有不合格项目，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品为不符合本标准。

6.3.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本标准，判定型式检验符合本标准。型式检验如有不合格项目，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定型式检验不符合本标准。

7 标签与标志、包装、运输和贮存

7.1 标签与标志

标签中应按第4章的规定标识分类名称，同时应符合GB 7718、GB 28050的要求，产品储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。

7.2.2 各种包装应完整、无破损。

7.2.3 包装可采用定量包装和散装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，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，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。

8 保质期

本文件规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为10个月。