

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2024

巧克力曲奇饼干制作技术规范

Technical specification for the production of chocolate chip cookies

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 原辅料要求	2
5 生产工艺要求	2
6 通用技术要求	4
6.1 感官要求	4
6.2 理化要求	4
6.3 污染物限量要求	4
6.4 微生物限量要求	4
6.5 净含量	5
7 试验方法	5
8 检验项目	5
9 标志与标签、包装、运输、贮存	6

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。

本文件由河北康园香美客食品有限公司提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：河北康园香美客食品有限公司、山西鑫鑫客隆商贸有限公司、新疆金海纳商贸有限公司、****。

本文件主要起草人：张常全、刘伟超、张明明、田晓明、翟继冰、张靖晨、****。

巧克力曲奇饼干制作技术规范

1 范围

本文件规定了巧克力曲奇饼干制作技术规范的原辅料要求、生产工艺要求、通用技术要求、试验方法、检验项目、标志与标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于巧克力曲奇饼干的生产。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
 - 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 5461 食用盐
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 19343 巧克力及巧克力制品（含代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品）通则
 - GB/T 20977—2007 糕点通则
 - 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
 - GB/T 38069 起酥油
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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 2023年

3 术语和定义

GB/T 20980界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料要求

4.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.3 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.4 起酥油

应符合GB/T 38069的规定。

4.5 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

4.6 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.7 巧克力豆

应符合GB/T 19343的规定。

4.8 其他辅料及食品添加剂

应符合国家相关标准和有关规定。

5 生产工艺要求

5.1 工艺流程



图 1 工艺流程图

5.2 配料

5.2.1 应按产品配方比例要求进行配料。

5.2.2 配料过程应有记录，记录配料日期、原辅料名称、原辅料用量、配料人、复核人等内容。

5.3 调粉、搅拌

5.3.1 小麦粉使用前应过筛，筛的尺寸应 ≥ 300 目。

5.3.2 先将鸡蛋液、白砂糖加入蛋糕打发机中进行打发，制成蛋糊，温度 $20^{\circ}\text{C}\sim 22^{\circ}\text{C}$ ，打发时间 $5\text{ min}\sim 8\text{ min}$ ，再将油脂、乳品等辅料加水放入和面机中搅拌，然后加入小麦粉进行面团的调制，在面团初步形成时（调制约 6 min ）加入打发的蛋糊，并在调制过程中加入香料等其余辅料，最后加入巧克力豆，形成半成品。

5.4 成型

将半成品静置 $40\text{ min}\sim 60\text{ min}$ ，静置温度 20°C 。然后进行半成品切块、切割成型，成型切刀速度控制在 $100\text{ 刀/min}\sim 120\text{ 刀/min}$ 。

5.5 烘烤

5.5.1 将待烘烤的半成品放至事先预热的烤炉中烘烤。

5.5.2 烘烤温度为 $180^{\circ}\text{C}\sim 220^{\circ}\text{C}$ ，时间 $9\text{ min}\sim 10\text{ min}$ 。

5.6 喷油

采用喷油机将食用植物油喷洒在烘烤后的饼干表面，油温控制在 $30^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$ 。

5.7 冷却

将烘烤喷油后的产品取出，可采用风扇或自然冷却。

6 通用技术要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	外形完整，花纹（或波纹）清晰，同一造型大小基本均匀，饼体摊散适度，无连边。 产品表面或中间有可食巧克力颗粒存在
色泽	表面色泽均匀，具有该产品应有的色泽
滋味与口感	具有该产品应有的香味，味纯正、无异味，口感酥松或松软
组织	断面结构呈细密的多孔状，无较大空洞。无糖粒，无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀， 皮馅比例适当，馅料分布均匀
杂质	无正常视力可见的外来杂质

6.2 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求
水分/（%）	≤4.0
脂肪/（%）	16.0~34.0
总糖/（%）	≤40.0
酸价（以脂肪计）/（mg/g）	≤5.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g）	≤0.25
蛋白质/（g/100 g）	≥4.0

6.3 污染物限量要求

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量要求

项目	要求
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.5
铝（以Al计）/（mg/kg）	≤20.0

6.4 微生物限量要求

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量要求

项目	要求
菌落总数/（CFU/g）	≤500
大肠杆菌/（CFU/g）	<10
霉菌/（CFU/g）	<10
沙门氏菌（25 g）	不应检出
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	<10

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

产品感官检验、理化要求检验、污染物限量要求检验、微生物限量要求检验应按表5的规定试验方法执行。

表 5 试验方法

项目	试验方法	
感官检验	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	
理化要求检验	水分	GB 5009.3
	脂肪	GB 5009.6
	总糖	GB/T 20977—2007 附录A
	酸价	GB 5009.229
	过氧化值	GB 5009.227
	蛋白质	GB 5009.5
污染物限量要求 检验	铅	GB 5009.12
	铝	GB 5009.182
微生物限量要求 检验	菌落总数	GB 4789.2
	大肠杆菌	GB 4789.3
	霉菌	GB 4789.15
	沙门氏菌	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	GB 4789.10
净含量	JJF 1070	

8 检验项目

检验项目为感官要求、理化要求、污染物限量要求、微生物限量要求、净含量。

9 标志与标签、包装、运输、贮存

9.1 标志与标签

- 9.1.1 产品包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 9.1.2 产品预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。
- 9.2.2 各种包装应完整、无破损。
- 9.2.3 包装可采用定量包装和散装称量销售包装两种形式。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、干燥，且具有防晒、防雨措施。
- 9.3.2 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。
- 9.3.3 装卸时应小心轻放，严禁抛、摔、踢等不良方式。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品应贮存于专用食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。
 - 9.4.2 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。
 - 9.4.3 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。
-