

ICS 67.230  
X 80

Q/SEYY

海南省食品安全企业标准

Q/SEYY 0098S—2024

乐本清®椰纤饼干

2024 - 04 - 15 发布

2024 - 05 - 18 实施

上海儿童营养中心（海南）有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司提出。

本标准由上海儿童营养中心（海南）有限公司起草。

本标准主要起草人：裴韵华、邢哥、罗春、唐春丽、冯志太。

本标准为首次发布。

# 乐本清®椰纤饼干

## 1 范围

本标准规定了乐本清®椰纤饼干的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以低筋面粉、椰肉膳食纤维粉、椰浆粉为主要原料，添加黑豆粉、黄豆粉、魔芋粉、绿豆粉、饮用水、玉米油、麦芽糖醇液、蛋白液、脱脂奶粉、奇亚籽、食用盐、碳酸氢钠、碳酸氢氨、复合钙铁锌（富马酸亚铁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌），经过调粉、成型、烘烤熟制、包装等生产工艺制成的含有一定量膳食纤维的乐本清®椰纤饼干的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1888 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
- GB 1903.46 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富马酸亚铁
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌  
 GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范  
 GB 15571 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙  
 GB/T 19111 玉米油（含第1号修改单）  
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
 GB/T 20980 食品安全国家标准 饼干质量通则  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液  
 GB/T 29602 固体饮料  
 NY/T 786 食用椰干  
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令 第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 卫生部公告 2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 低筋面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 椰肉膳食纤维粉：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.3 椰浆粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.4 蛋白液：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.6 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.7 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 玉米油：应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.11 碳酸氢铵：应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.12 富马酸亚铁：应符合 GB 1903.46 的规定。
- 3.1.13 葡萄糖酸钙：应符合 GB 15571 的规定。
- 3.1.14 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.15 黑豆粉：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.16 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.17 绿豆粉：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.18 黄豆粉：应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.19 麦芽糖醇液：应符合 GB 28307 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的正常色泽	将其置于一洁净的白色陶瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察色泽、状态、检查其有无外来异物、嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味与气味	无异臭，无异味	
状 态	无霉变、无生虫、无其他肉眼可见的外来异物	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
膳食纤维, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.88
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
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
钙(以Ca计), mg/kg	2670~5330	GB 5009.92
铁(以Fe计), mg/kg	40.0~80.0	GB 5009.90
锌(以Zn计), mg/kg	45.0~80.0	GB 5009.14

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8957 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库要求

原辅材料采购严格执行食品安全标准，每批原辅料应具备该批产品的出厂检验合格报告书，必要时可对原料部分项目进行进厂检验；生产车间审核每种原料的质量检验报告，确认符合质量标准时方可用于生产。

### 5.2 组批

以相同物料、同一生产日期、同一生产班次、同一生产线生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 5.3 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.4 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品的试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产 12 个月以上，恢复生产时；
- e) 国家监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 5.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品采用符合 GB/T 28118 的食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋包装；中包装用纸盒包装；产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。规格：10g/袋，16g/袋；包装规格：10 袋/盒、20 袋/盒、30 袋/盒；或根据市场需求包装。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 300 天。

附 录 A  
(规范性附录)  
椰肉膳食纤维粉的质量标准

### A.1 范围

适用于以食用椰干为原料，通过物理压榨、超微细粉碎、超临界提油等工序中的一步或几步制成的椰肉膳食纤维粉。主要作为各类食品如烘焙食品、米面制品的食品配料使用的椰子副产品。

### A.2 质量要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 椰肉膳食纤维粉的质量要求

项 目	要 求
色泽	白色或类白色
滋味与气味	具有椰子特有的轻微气味和滋味，无异味
状态	干燥、疏松、带有少量黑褐色椰肉细碎表皮的粉末或颗粒
水分，%	≤ 8.0
膳食纤维，g/100g	≥ 60
脂肪（以干基计），g/100g	≤ 2.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出