

备案号：224445S-2018

有效期至：2022年01月15日

# Q/YYXS

## 榆树市榆乡豆制品有限公司企业标准

Q/YYXS0001S-2018

### 煎饼

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 食品企业标准备案专用章 |                         |
| 标准号         | Q/YYSS0001S-2018        |
| 备案号         | 224445S-2018            |
| 有效期限        | 2019年01月16日至2022年01月15日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会              |

2018-12-29 发布

2018-12-29 实施

榆树市榆乡豆制品有限公司 发布

# 煎饼

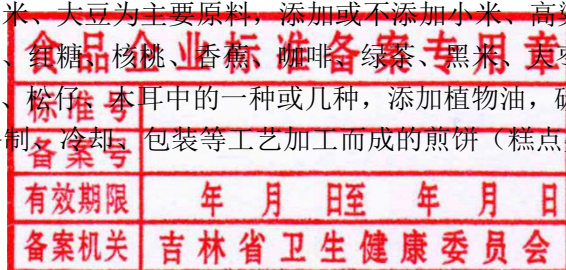
## 1 范围

本标准适用于玉米、大米、大豆为主要原料，添加或不添加小米、高粱米、黄豆、紫薯、小麦、山楂、胡萝卜、苦瓜、黑芝麻、红糖、核桃、香蕉、咖啡、绿茶、黑米、大枣、花生、绿豆、红小豆、芝麻、核桃、枸杞、甘薯淀粉、松子、木耳中的一种或几种，添加植物油，碳酸氢钠，经原料前处理、浸泡、清洗、混合、磨浆、烙制、冷却、包装等工艺加工而成的煎饼（糕点类）。

## 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 1351     | 小麦                            |
| GB 1352     | 大豆                            |
| GB 1353     | 玉米                            |
| GB/T 1354   | 大米                            |
| GB/T 1532   | 花生                            |
| GB/T 1535   | 大豆油                           |
| GB 1886.2   | 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠           |
| 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 4789.2   | 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   | 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定             |
| 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 4806.7   | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品         |
| GB 5009.3   | 食品安全国家标准 食品中水分的测定             |
| GB 5009.12  | 食品安全国家标准 食品中铅的测定              |
| GB 5009.22  | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定 |
| 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/T 5835   | 干制红枣                          |
| GB/T 6192   | 黑木耳                           |



|              |   |
|--------------|---|
| GB/T 6543    | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱                          |
| GB 7099      | 食品安全国家标准 糕点、面包                            |
| 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/T 8231    | 高粱  |
| GB 8957      | 糕点厂卫生规范                                   |
| GB 9683      | 复合食品包装袋卫生标准                               |
| GB/T9827     | 香蕉  |
| GB/T 10458   | 荞麦  |
| GB/T 10461   | 小豆  |
| GB/T 10462   | 绿豆  |
| GB/T 11761   | 芝麻  |
| GB/T 11766   | 小米  |
| GB/T 14456.1 | 绿茶 第1部分 基本要求                              |
| GB 14881     | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范                       |
| GB/T 18672   | 枸杞  |
| GB 19300     | 食品安全国家标准 坚果与籽类食品                          |
| 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   | 食品包装用塑料与铅泊复合膜、袋                           |
| GB 29921     | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量                         |
| GB/T 34321   | 食用甘薯淀粉                                    |
| QB/T 4561    | 红糖  |
| NY/T 289     | 绿色食品咖啡                                    |
| NY/T 493     | 胡萝卜                                       |
| NY/T 599     | 红小豆                                       |
| NY/T 747     | 绿色食品 瓜类蔬菜                                 |
| NY/T 832     | 黑米  |
| NY/T 963     | 苦瓜  |
| NY/T 1049    | 绿色食品 薯芋类蔬菜                                |
| SB/T 10556   | 熟制核桃和仁                                    |
| SB/T 10672   | 熟制松籽和仁                                    |
| JJF 1070     | 定量包装商品净含量计量检定规则                           |
|              | 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《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令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》      |
|              | 《中国药典》2015年版第一部                           |

### 3 分类

产品根据原辅料不同可分为五粮煎饼、红枣煎饼、花生煎饼、小米煎饼、核桃煎饼、红小豆煎饼、绿豆煎饼、玉米煎饼、紫薯煎饼、南瓜煎饼、小麦煎饼、山楂煎饼、胡萝卜煎饼、苦瓜煎饼、枸杞煎饼、黑芝麻煎饼、荞麦煎饼、香蕉煎饼、咖啡煎饼、绿茶煎饼。

### 3.1 五粮煎饼

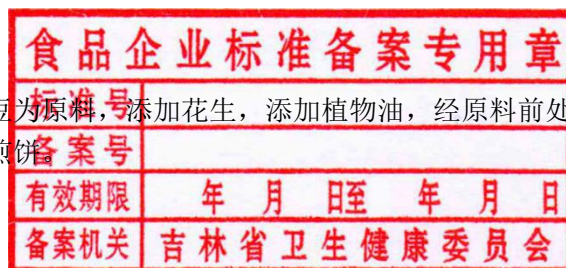
以玉米、大米、高粱、小米、大豆为原料，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.2 红枣煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加大枣，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.3 花生煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加花生，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。



### 3.4 小米煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.5 核桃煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加核桃，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.6 红小豆煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加红小豆，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.7 绿豆煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加绿豆，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.8 玉米煎饼

以玉米、大米为原料，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.9 紫薯煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加紫薯，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.10 南瓜煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加南瓜，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.11 小麦煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加小麦，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.12 山楂煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加山楂，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.13 胡萝卜煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加胡萝卜，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.14 苦瓜煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加苦瓜，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.15 枸杞煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加枸杞，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.16 黑芝麻煎饼

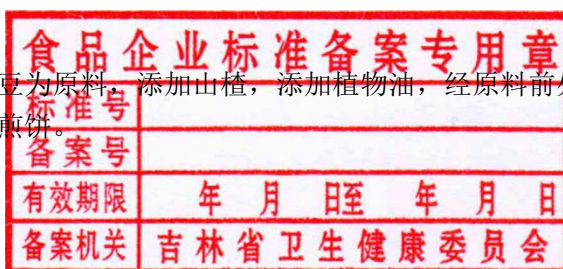
以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加黑芝麻，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.17 荞麦煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加荞麦，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.18 香蕉煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加香蕉，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。



### 3.19 咖啡煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加咖啡，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、焙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

### 3.20 绿茶煎饼

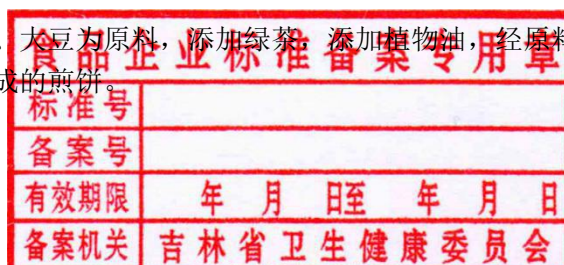
以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加绿茶，添加植物油，经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、焙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 4.1.1 玉米应符合GB 1353 规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定
- 4.1.3 高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 4.1.4 小米应符合GB/T 11766 的规定。
- 4.1.5 黄豆应符合GB1352的规定。
- 4.1.6 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 4.1.7 绿豆应符合GB/T 10462的规定。
- 4.1.8 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 4.1.9 核桃仁应符合SB/T 10556的规定。
- 4.1.10 生产用水应符合 GB 8537 的规定。
- 4.1.11 大豆油符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.12 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.15 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。
- 4.1.16 紫薯应符合 NY/T1049 的规定。
- 4.1.17 生产用水应符合 GB 8537 的规定。
- 4.1.18 南瓜应符合 NT/T 747 的规定。
- 4.1.19 小麦应符合 GB 1351 的规定
- 4.1.20 山楂应符合《中国药典》2015 版第一部的规定。
- 4.1.21 胡萝卜应符合 NY/T493 的规定。
- 4.1.22 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 4.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.24 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.25 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.26 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定
- 4.1.27 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 4.1.28 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 4.1.29 咖啡应符合 NY/T289 的规定。
- 4.1.30 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。



## 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

| 食品企业标准备案专用章 |       |                       |   |
|-------------|-------|-----------------------|---|
| 标准号         |       | 表 1 感官要求              |   |
| 项 目         | 备 案 号 | 要 求                   | 检 验 方 法                                     |
| 色泽          | 黄白    | 黄色、或所含原料固有的色泽，有光泽     | 取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态、杂质，闻其气味，品其滋味。 |
| 组织形态        | 片     | 质地稍软，质地且薄，厚薄均匀        |   |
| 滋、气味        |       | 具有与主要原料固有的香气、无异味，口感适中 |   |
| 杂质          |       | 无肉眼可见外来杂质             |   |

## 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     |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分，%               | ≤ 25   | GB 5009.3   |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 5    | 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           | 限 量    | 检 验 方 法    |
|---------------|--------|------------|
| 黄曲霉毒素B1，μg/kg | ≤ 20   | GB 5009.22 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.49 | GB 5009.12 |

## 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项目           | 采样方案及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|--------------|---------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|              | n       | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5       | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 50      |   |                 |                 | GB 4789.15        |
| 致病菌指标        | 采样方案及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
| 沙门氏菌         | 5       | 0 | 0               | --              | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌      | 5       | 1 | 100CFU/g        | 1000CFU/g       | GB 4789.10 第三法    |

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 处理。

## 5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数及大肠菌群。

### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

在每批生产的产品中，随机取样12袋作为检样，8袋检验用，4袋备查。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 8 标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

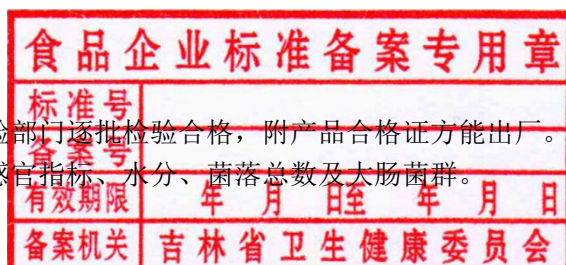
食品名称：煎饼

配料表（原料）：玉米、大米、大豆为主要原料，添加或不添加小米、高粱米、黄豆、紫薯、小麦、山楂、胡萝卜、苦瓜、黑芝麻、红糖、核桃、香蕉、咖啡、绿茶、黑米、大枣、花生、绿豆、红小豆、芝麻、核桃、枸杞、甘薯淀粉、松仔、木耳中的一种或几种

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：榆树市榆乡豆制品有限公司

生产日期和保质期：见封口





贮存条件：阴凉避光

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/YYXS0001S-2018

其他需要标示的内容：

## 8.2 营养成分表

8.2.1 五粮煎饼应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1221 千焦 (kJ) | 15%  |
| 蛋白质   | 7.7 克 (g)    | 13%  |
| 脂肪    | 6.3 克 (g)    | 11%  |
| 碳水化合物 | 50.3 克 (g)   | 17%  |
| 钠     | 3 毫克 (mg)    | 0%   |

8.2.2 红枣煎饼应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1437 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 8.0 克 (g)    | 13%  |
| 脂肪    | 1.2 克 (g)    | 2%   |
| 碳水化合物 | 70.4 克 (g)   | 23%  |
| 钠     | 187 毫克 (mg)  | 9%   |

8.2.3 花生煎饼应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1436 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 8.9 克 (g)    | 15%  |
| 脂肪    | 1.6 克 (g)    | 3%   |
| 碳水化合物 | 71.8 克 (g)   | 24%  |
| 钠     | 233 毫克 (mg)  | 12%  |

8.2.4 小米煎饼应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 742 千焦 (kJ)  | 9%   |
| 蛋白质   | 6.5 克 (g)    | 11%  |
| 脂肪    | 1.9 克 (g)    | 3%   |
| 碳水化合物 | 33.0 克 (g)   | 11%  |
| 钠     | 43 毫克 (mg)   | 2%   |

8.2.5 核桃煎饼应符合表 9 的规定。

| 项 目   | 表 9 营养成分表 |                    | NRV% |
|-------|-----------|--------------------|------|
|       | 标准号       | 每 100 克 (毫升)       |      |
| 能量    | 备案号       | 1451 千焦 (kJ)       | 17%  |
| 蛋白质   | 有效期限      | 8.2 月 (g) 日至 年 月 日 | 14%  |
| 脂肪    | 备案机关      | 吉林省卫生健康委员会         | 11%  |
| 碳水化合物 |           | 50.3 克 (g)         | 17%  |
| 钠     |           | 30 毫克 (mg)         | 2%   |

8.2.6 红豆煎饼应符合表 10 的规定。

表 10 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1221 千焦 (kJ) | 15%  |
| 蛋白质   | 6.2 克 (g)    | 10%  |
| 脂肪    | 6.0 克 (g)    | 10%  |
| 碳水化合物 | 50.3 克 (g)   | 17%  |
| 钠     | 56 毫克 (mg)   | 3%   |

8.2.7 绿豆煎饼应符合表 11 的规定。

表 11 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1280 千焦 (kJ) | 15%  |
| 蛋白质   | 6.2 克 (g)    | 10%  |
| 脂肪    | 6.3 克 (g)    | 11%  |
| 碳水化合物 | 58.6 克 (g)   | 20%  |
| 钠     | 180 毫克 (mg)  | 9%   |

8.2.8 玉米煎饼应符合表 12 的规定。

表 12 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1457 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 12.4 克 (g)   | 21%  |
| 脂肪    | 1.3 克 (g)    | 2%   |
| 碳水化合物 | 70.5 克 (g)   | 24%  |
| 钠     | 150 毫克 (mg)  | 8%   |

8.2.9 紫薯煎饼应符合表 13 的规定。

表 13 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1405 千焦 (kJ) | 15%  |
| 蛋白质   | 706 克 (g)    | 10%  |
| 脂肪    | 0.7 克 (g)    | 11%  |
| 碳水化合物 | 83.8 克 (g)   | 20%  |
| 钠     | 86 毫克 (mg)   | 9%   |

8.2.10 南瓜煎饼应符合表 14 的规定。

| 项 目   | 表 14 营养成分表 |                      | NRV% |
|-------|------------|----------------------|------|
|       | 标准号        | 每 100 克 (毫升)         |      |
| 能量    | 备案号        | 1221 千焦 (kJ)         | 15%  |
| 蛋白质   | 有效期限       | 7.7 月 (g) 至 年 月 日    | 10%  |
| 脂肪    | 备案机关       | 6.3 克 (g) 吉林省卫生健康委员会 | 11%  |
| 碳水化合物 |            | 50.3 克 (g)           | 20%  |
| 钠     |            | 76 毫克 (mg)           | 9%   |

8.2.11 小麦煎饼应符合表 15 的规定。

表 15 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 754 千焦 (kJ)  | 9%   |
| 蛋白质   | 6.8 克 (g)    | 21%  |
| 脂肪    | 1.3 克 (g)    | 2%   |
| 碳水化合物 | 34.7 克 (g)   | 24%  |
| 钠     | 95 毫克 (mg)   | 5%   |

8.2.12 山楂煎饼应符合表 16 的规定。

表 16 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1350 千焦 (kJ) | 16%  |
| 蛋白质   | 7.5 克 (g)    | 12%  |
| 脂肪    | 2.5 克 (g)    | 4%   |
| 碳水化合物 | 70.0 克 (g)   | 23%  |
| 钠     | 95 毫克 (mg)   | 5%   |

8.2.13 胡萝卜煎饼应符合表 17 的规定。

表 17 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1452 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 13.2 克 (g)   | 22%  |
| 脂肪    | 6.0 克 (g)    | 1%   |
| 碳水化合物 | 70.9 克 (g)   | 24%  |
| 钠     | 103 毫克 (mg)  | 5%   |

8.2.14 苦瓜煎饼应符合表 18 的规定。

表 18 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1455 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 9.5 克 (g)    | 16%  |
| 脂肪    | 1.0 克 (g)    | 2%   |
| 碳水化合物 | 73.9 克 (g)   | 25%  |
| 钠     | 85 毫克 (mg)   | 4%   |

8.2.15 枸杞煎饼应符合表 19 的规定。

| 项 目   | 表 19 营养成分表 |              | NRV% |
|-------|------------|--------------|------|
|       | 标准号        | 每 100 克 (毫升) |      |
| 能量    | 备案号        | 1459 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 有效期限       | 7.0 克 (g)    | 12%  |
| 脂肪    | 备案机关       | 0.8 克 (g)    | 1%   |
| 碳水化合物 |            | 77.1 克 (g)   | 26%  |
| 钠     |            | 260 毫克 (mg)  | 13%  |

8.2.16 黑芝麻煎饼应符合表 20 的规定。

表 20 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1394 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 11.3 克 (g)   | 19%  |
| 脂肪    | 3.5 克 (g)    | 6%   |
| 碳水化合物 | 63.1 克 (g)   | 21%  |
| 钠     | 165 毫克 (mg)  | 8%   |

8.2.17 荞麦煎饼应符合表 21 的规定。

表 21 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1322 千焦 (kJ) | 16%  |
| 蛋白质   | 11.0 克 (g)   | 18%  |
| 脂肪    | 4.5 克 (g)    | 11%  |
| 碳水化合物 | 57.0 克 (g)   | 19%  |
| 钠     | 103 毫克 (mg)  | 4%   |

8.2.18 香蕉煎饼应符合表 22 的规定。

表 22 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1457 千焦 (kJ) | 17%  |
| 蛋白质   | 12.4 克 (g)   | 21%  |
| 脂肪    | 1.3 克 (g)    | 2%   |
| 碳水化合物 | 70.5 克 (g)   | 24%  |
| 钠     | 95 毫克 (mg)   | 5%   |

8.2.19 咖啡煎饼应符合表 23 的规定。

表 23 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (毫升) | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 1485 千焦 (kJ) | 18%  |
| 蛋白质   | 8.0 克 (g)    | 13%  |
| 脂肪    | 3.4 克 (g)    | 6%   |
| 碳水化合物 | 72 克 (g)     | 24%  |
| 钠     | 260 毫克 (mg)  | 13%  |

8.2.20 绿茶煎饼应符合表 24 的规定。

| 项 目   | 表 24 营养成分表 |              | NRV% |
|-------|------------|--------------|------|
|       | 标准号        | 每 100 克 (毫升) |      |
| 能量    | 备案号        | 1639 千焦 (kJ) | 20%  |
| 蛋白质   | 有效期限       | 6.6 克 (g)    | 11%  |
| 脂肪    | 备案机关       | 1.8 克 (g)    | 3%   |
| 碳水化合物 |            | 85.9 克 (g)   | 29%  |
| 钠     |            | 85 毫克 (mg)   | 4%   |

## 9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。或聚乙烯塑料袋，应符合GB4806.7的规定，或塑料与铝箔复合袋，应符合GB/T28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 保质期

保质期为 6 个月。