



417114S-2020



郑州博林食品有限公司企业标准

Q/ZBL 0001S-2020

---

# 烤鸭专用饼

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

---

郑州博林食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的要求编写。

本标准由郑州博林食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王留留、李琦、霍蓓、朱盈蕊、侯欢欢。

本标准自发布实施日起替代Q/ZBL 0001S-2018。

H N

Q B

# 烤鸭专用饼

## 1 范围

本标准规定了烤鸭专用饼的分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用植物油（大豆油、花生油）、食用盐、生活饮用水和食品添加剂乳酸钠为辅料，经和面、醒发、压延成型、冷却、包装制成的非即食烤鸭专用饼。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

### 2.2 感官要求

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
性状	圆片状，组织紧密	从样品中取出10张，置于一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品蒸5分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色	
气味、滋味	具有本产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 3.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用植物油（大豆油、花生油）、食用盐、生活饮用水和食品添加剂乳酸钠为辅料，经和面、醒发、压延成型、冷却、包装制成的非即食烤鸭专用饼。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州博林食品有限公司

Q B