



417208S-2020



河南今旭食品有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2020

冷冻饼皮

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

河南今旭食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权。

H N

Q B

冷冻饼皮

1 范围

本标准规定了冷冻饼皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种，添加大豆油、起酥油（大豆油起酥油或棕榈油起酥油）、猪油、食用盐、味精、芝麻、香葱粉中的多种，经加水、和面、挤压、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻饼皮。

根据原辅料不同，产品分为：冷冻饼皮、冷冻杂粮饼皮。

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 大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.6 猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 香葱粉应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
-----	-----	------

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	3.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

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	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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，辅以或不辅以大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种，添加大豆油、起酥油（大豆油起酥油或棕榈油起酥油）、猪油、食用盐、味精、芝麻、香葱粉中的多种，经加水和面、挤压、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻饼皮。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南今旭食品有限公司

H N

Q B