412554S-2021

河南闯闯食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2021

蛋挞皮

2021-10-22 发布　　2021-10-22 实施

河南闯闯食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南闯闯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴修冲、石士强。

HNQB

蛋挞皮

1 范围

本标准规定了蛋挞皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料、添加黄油、白砂糖、食用盐，加入生活饮用水，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食蛋挞皮。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	具有该品种应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品烘烤 10 分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产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
水分/(g/100g)	≤	45.0	GB 5009.3
酸度/（mL/10g）	≤	4.0	GB 5009.239
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12
注：*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

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、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料、添加黄油、白砂糖、食用盐，加入生活饮用水，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食蛋挞皮。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，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南闯闯食品有限公司

H N
Q B