



412699S-2021



安阳县洪河屯乔记血糕加工部企业标准

Q/AHJ 0001S-2021

荞麦糕

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

安阳县洪河屯乔记血糕加工部 发布

前 言

本标准由安阳县洪河屯乔记血糕加工部提出并起草。

本标准主要起草人：乔爱民。

H N

Q B

荞麦糕

1 范围

本标准规定了荞麦糕的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉为主要原料，加入食用盐、香辛料粉（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒粉、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱粉、姜、蒜、葱中的一种或几种），经加水搅拌、蒸制、分切、包装加工而成的荞麦糕。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 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	块状	从适量样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 90	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

*铅的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	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
* 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荞麦粉为主要原料，加入食用盐、香辛料粉（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒粉、麻椒、小茴香、桂皮、孜然、洋葱、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱粉、姜、蒜、葱中的一种或几种），经加水搅拌、蒸制、分切、包装加工而成的荞麦糕。

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》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳县洪河屯乔记血糕加工部

H N

Q B