



411357S-2021



原阳县豫莱香食品加工厂企业标准

Q/YYLX 0001S-2021

烤鸭用面饼

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

原阳县豫莱香食品加工厂 发布

前 言

本标准由原阳县豫莱香食品加工厂提出。

本标准起草单位：原阳县豫莱香食品加工厂。

本标准主要起草人：朱灿。

H N

Q B

烤鸭用面饼

1 范围

本标准规定了烤鸭用面饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料、添加生活饮用水、大豆油、食用盐，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食烤鸭用面饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出 10 张，置于白瓷盘中，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	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: *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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。					

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

烤鸭用面饼是以小麦粉为原料、添加生活饮用水、大豆油、食用盐，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食烤鸭用面饼。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 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，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。

H N
原阳县豫莱香食品加工厂
Q B