



411372S-2021



河南俺家网商贸有限公司企业标准

Q/HAS 0002S-2021

烧饼

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

河南俺家网商贸有限公司 发布

前 言

本标准由河南俺家网商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张成才、于海燕、陈艳兵。

H N
Q B

烧饼

1 范围

本标准规定了烧饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、酵母为主要原料，添加或不添加芝麻、大豆油、食用盐、味精、鸡精、五香粉、牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、时令蔬菜（萝卜、白菜、茄子、大葱、豆角、洋葱、西红柿、黄瓜、韭菜、莲菜、菠菜、包菜、芹菜、小茴香、青椒）中的一种或多种，经原料预处理、和面、醒发、成型、包馅或不包馅、烤制、冷却、包装加工而成的烧饼。

根据原料不同分为：烧饼、带馅烧饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11766 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 牛肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 时令蔬菜应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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, %	≤ 45	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (带馅) 0.18 (不带馅)	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅限于使用肉馅的产品。		

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	100	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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

烧饼是以小麦粉、生活饮用水、酵母为主要原料，添加或不添加芝麻、大豆油、食用盐、味精、鸡精、五香粉、牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、时令蔬菜（萝卜、白菜、茄子、大葱、豆角、洋葱、西红柿、黄瓜、韭菜、莲菜、菠菜、包菜、芹菜、小茴香、青椒）中的一种或多种，经原料预处理、和面、醒发、成型、包馅或不包馅、烤制、冷却、包装加工而成的烧饼。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南俺家网商贸有限公司