



411553S-2021



新乡市红旗区九来康烙馍单饼批发部企业标准

Q/XJLK 0001S-2021

烙馍

2021-07-12 发布

2021-07-12 实施

新乡市红旗区九来康烙馍单饼批发部 发布

前 言

本标准由新乡市红旗区九来康烙馍单饼批发部提出并起草。

本标准起草人：赵水波。

H N
Q B

烙馍

1 范围

本标准规定了烙馍的分类、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，加入生活饮用水、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、L-苹果酸、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶、食用盐、淀粉）、黄原胶，添加或不添加葱、高粱面、玉米面、绿豆面、黑全麦面粉、胡萝卜、菠菜中的一种或几种，经配料、和面、搅拌、压片、成型、熟制、冷却、包装而成的烙馍。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙馍、白面葱花烙馍、杂粮烙馍、全麦葱花烙馍、胡萝卜烙馍、菠菜烙馍。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.6 绿豆面、高粱面、玉米面、黑全麦面粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.7 玉米面应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.8 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.9 菠菜应符合NY/T 964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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
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, %	≤ 50.0	GB 5009.3
*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
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
注: *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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、L-苹果酸、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶、食用盐、淀粉）、黄原胶，添加或不添加葱、高粱面、玉米面、绿豆面、黑全麦面粉、胡萝卜、菠菜中的一种或几种，经配料、和面、搅拌、压片、成型、熟制、冷却、包装而成的烙馍。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》的相关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在 GB 2760 中食品分类号为 07.05。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市红旗区九来康烙馍单饼批发部