



410320S-2022



河南程家村食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2022

烙制面制品

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南程家村食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南程家村食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程向争。

H N
Q B

烙制面制品

1 范围

本标准规定了烙制面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加高粱粉、黄豆粉、白芝麻、黑芝麻、鸡内金、陈皮（粉碎）、山药粉、鸡蛋全粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、食用盐中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、烙制、冷却、包装而成的烙制面制品。

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 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 陈皮、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤	14.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该项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 第二法
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
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 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加高粱粉、黄豆粉、白芝麻、黑芝麻、鸡内金、陈皮（粉碎）、山药粉、鸡蛋全粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、食用盐中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、焙制、冷却、包装而成的焙制面制品。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，参照相关标准，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南程家村食品有限公司

H N

Q B