



410908S-2022



河南小灰豆食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

冷冻饼坯

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南小灰豆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小灰豆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘灿社、刘代。

H N

Q B

冷冻饼坯

1 范围

本标准规定了冷冻饼坯的分类、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，添加绿豆粉、高粱粉、黑麦粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、紫薯粉、山药粉、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉中的一种或几种）、香菇粉中的一种或几种，加入生活饮用水和面后，再加入黄油、白砂糖、起酥油、白芝麻、食用猪油、葱（经切碎）、大豆油、食用盐、食用酵母中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、分割称重、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻饼坯。

根据所使用原料和辅料的不同，分为披萨饼坯、蛋挞饼坯、手工麻花饼坯、年糕饼坯、葱花饼坯、春饼坯、手抓饼坯、鸡蛋灌饼坯、果蔬饼坯（南瓜饼坯、胡萝卜饼坯、菠菜饼坯、芹菜饼坯、番茄饼坯）、绿豆饼坯、高粱饼坯、小米饼坯、荞麦饼坯、玉米饼坯、紫薯饼坯、山药饼坯、油条饼坯。

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 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.13 荞麦粉符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 绿豆粉、高粱粉、黑麦粉、小米粉、紫薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.17 葱应符合 NY/T 744 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	具有该品种应有的形态，不变形， 不破损，表面不结霜	从样品中取出1袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，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味和滋味，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, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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、酸度。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，添加绿豆粉、高粱粉、黑麦粉、小米粉、荞麦粉、玉米粉、紫薯粉、山药粉、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉中的一种或几种）、香菇粉中的一种或几种，加入生活饮用水和面后，再加入黄油、白砂糖、起酥油、白芝麻、食用猪油、葱（经切碎）、大豆油、食用盐、食用酵母中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、分割称重、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻饼坯。

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，参照相关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在本标准中的类别为 06.03.02 小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南小灰豆食品有限公司