



411652S-2022



平顶山兴羽食品制造有限公司企业标准

Q/PXY 0002S-2022

多味锅巴

2022-06-22 发布

2022-06-22 实施

平顶山兴羽食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山兴羽食品制造有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山兴羽食品制造有限公司。

本标准主要起草人：周记良。

H N

Q B

多味锅巴

1 范围

本标准规定了多味锅巴的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米、小米、芝麻、大米、糯米、高粱米、荞麦仁（一种或几种）为原料（原料可根据产品生产需求选配投放），添加或不添加红糖或白砂糖、炼乳、鲜鸡蛋或（咸鸡蛋黄或者咸鸭蛋黄）、熟牛肉制品、食用淀粉（玉米淀粉、土豆淀粉、红薯淀粉）、糯米粉、菜籽油、花生油、大豆油、玉米油、味精、食用盐、孜然、胡椒、花椒、麻椒、生抽、老抽、蚝油、鸡精、可可粉、菠菜、芹菜、茴香菜、大葱、蒜以及干蒜粉、香菜、碳酸钠、碳酸氢钠、黄原胶为辅料，经淘洗去粉、浸泡、炕烤熟化、切块成型、烘干（晒干）、机械蓬松、调味（不添加辅料时无需调味）、包装工艺制成的即食类多味锅巴。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦仁应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 红糖或白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 鲜鸡蛋、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 熟牛肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉（玉米淀粉、土豆淀粉、红薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 胡椒、麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 生抽、老抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.27 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.28 大葱、蒜、干蒜粉应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.29 香菜、茴香菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	薄厚均匀，薄脆，块型基本均匀，无霉变	从样品中取出1份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品各原料的正常色泽	
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，无霉变，无酸败等异味	
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	≤ 12.0	GB 5009.3
酸度[(0.1mol/LNaOH) / (mL/10g)]	≤ 4	GB 5009.239
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

*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
食用盐（以NaCl计），%	≤	5.0	GB 5009.44
*该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
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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、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

本标准适用于以玉米、小米、芝麻、大米、糯米、高粱米、荞麦仁（一种或几种）为原料（原料可根据产品生产需求选配投放），添加或不添加红糖或白砂糖、炼乳、鲜鸡蛋或（咸鸡蛋黄或者咸鸭蛋黄）、熟牛肉制品、食用淀粉（玉米淀粉、土豆淀粉、红薯淀粉）、糯米粉、菜籽油、花生油、大豆油、玉米油、味精、食用盐、孜然、胡椒、花椒、麻椒、生抽、老抽、蚝油、鸡精、可可粉、菠菜、芹菜、茴香菜、大葱、蒜以及干蒜粉、香菜、碳酸钠、碳酸氢钠、黄原胶为辅料，经淘洗去粉、浸泡、炕烤熟化、切块成型、烘干（晒干）、机械蓬松、调味（不添加辅料时无需调味）、包装工艺制成的即食类多味锅巴。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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，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。

平顶山兴羽食品制造有限公司