



412277S-2022



河南麦思鑫食品有限公司企业标准

Q/HMSX 0001S-2022

# 烤鸭用面饼

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南麦思鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南麦思鑫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何玉凤。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMSX 0001S-2022(备案号：411870S-2022)。

H N

Q B

# 烤鸭用面饼

## 1 范围

本标准规定了烤鸭用面饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、大豆油、食用盐中的几种，添加或不添加丙酸钙，经和面、成型、冷却、内包、速冷、外包、冷冻储存而成的非即食烤鸭用面饼。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 丙酸钙应符合 GB 25548 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	圆片状	从样品中取出 10 张，置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品蒸 5 分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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	≤ 45.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
丙酸钙 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.120
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

## 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 GB14881 的规定。

## 2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、大豆油、食用盐中的几种，添加或不添加丙酸钙，经和面、成型、冷却、内包、速冷、外包、冷冻储存而成的非即食烤鸭用面饼。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南麦思鑫食品有限公司

Q B