



412425S-2022



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0008S-2022

# 香酥饼

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

河南旺鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南旺鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘虹蕾、刘来旺。

H N

Q B

# 香酥饼

## 1 范围

本标准规定了香酥饼的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、酵母为主要原料，添加食用盐，添加葛根粉、山药粉、芡实粉、香菇粉、荞麦粉、南瓜粉、紫薯粉、人参粉（由人工种植5年或5年以下的人参制成的）、芝麻、绿豆粉、板栗粉、大豆油、白糖、红糖、脱水香葱、五香粉、十三香（小茴香、甘草、花椒、橘皮、八角、山楂、肉桂、草果、肉豆蔻、白芷、高良姜、干姜、黑胡椒、砂仁、孜然、丁香）、复合膨松剂（碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、硫酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾）中的一种或多种，经原料预处理、和面、成型、发酵烤制、冷却、包装加工而成的香酥饼。

根据配方不同可分为：原味香酥饼、葛根香酥饼、山药香酥饼、芡实香酥饼、香菇香酥饼、荞麦香酥饼、南瓜香酥饼、紫薯香酥饼、人参香酥饼、芝麻香酥饼、绿豆香酥饼、板栗香酥饼。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 和 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 南瓜粉、板栗粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 芡实粉应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的规定。
- 2.1.9 人参粉（由人工种植5年或5年以下的人参制成的）中的人参应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 白糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 脱水香葱应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.17 五香粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、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	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 6.0	GB 5009. 44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
磷酸盐 <sup>b</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于添加大豆油的香酥饼的检验。		
<sup>b</sup> 仅适用于添加复合膨松剂的香酥饼的检验。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

### 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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、大肠群菌的检验。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、生活饮用水、酵母为主要原料，添加食用盐，添加葛根粉、山药粉、芡实粉、香菇粉、荞麦粉、南瓜粉、紫薯粉、人参粉（由人工种植5年或5年以下的人参制成的）、芝麻、绿豆粉、板栗粉、大豆油、白糖、红糖、脱水香葱、五香粉、十三香（小茴香、甘草、花椒、橘皮、八角、山楂、肉桂、草果、肉豆蔻、白芷、高良姜、干姜、黑胡椒、砂仁、孜然、丁香）、复合膨松剂（碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、硫酸钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、磷酸二氢钙、酒石酸氢钾）中的一种或多种，经原料预处理、和面、成型、发酵烤制、冷却、包装加工而成的香酥饼。

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的依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为 06.03.02.03 发酵面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南旺鑫食品有限公司

Q B