



413414S-2023



## 郑州年味记忆食品有限公司企业标准

Q/NWJY 0001S-2023

# 焖子

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

郑州年味记忆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州年味记忆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王帅鹏。

H N

Q B

# 焖子

## 1 范围

本标准规定了焖子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加马铃薯淀粉，加入生活饮用水、硫酸铝钾，经打芡、和面、揉面、下条煮制成粉条、加入或不加入十三香调味料，猪肉馅（猪肉绞碎）、牛肉馅（牛肉绞碎）、鸡肉馅（鸡肉绞碎）、自制骨汤（猪骨、鸡骨、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、自制菌汤（以香菇、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、香辛料调味粉（八角、小茴香、花椒、丁香）中的一种或几种，再经蒸制或炒制或煮制、调制、压模、冷却、成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子。

根据原辅料不同分为：红薯鲜粉条焖子、骨汤焖子、菌汤焖子、原味焖子、五香焖子、麻辣焖子、肉焖子。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 香辛料调味粉（八角、小茴香、花椒、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 猪骨、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 猪肉馅、牛肉馅、鸡肉馅应符合 GB 2707 的规定。

2.1.15 粉条应符合 GB 2713 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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, %	≤ 90	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 10	GB 5009.9
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10
注: 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

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

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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加马铃薯淀粉，加入生活饮用水、硫酸铝钾，经打芡、和面、揉面、下条煮制成粉条、加入或不加入十三香调味料，猪肉馅（猪肉绞碎）、牛肉馅（牛肉绞碎）、鸡肉馅（鸡肉绞碎）、自制骨汤（猪骨、鸡骨、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、自制菌汤（以香菇、食用盐、生活饮用水为原料，经预处理、调配、煮制、过滤而成）、鸡精调味料、味精、酿造酱油、料酒、香辛料调味粉（八角、小茴香、花椒、丁香）中的一种或几种，再经蒸制或炒制或煮制、调制、压模、冷却、成型、分切或不分切、包装、灭菌加工而成的非即食焖子。

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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州年味记忆食品有限公司