



410072S-2023



扶沟县麦味舌尖食品加工有限公司企业标准

Q/FMSS 0001S-2023

烙饼（馍）

2023-01-12 发布

2023-01-12 实施

扶沟县麦味舌尖食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由扶沟县麦味舌尖食品加工有限公司提出。

本标准由扶沟县麦味舌尖食品加工有限公司起草。

本标准主要起草人：邹亚龙、邹星宇。

H N

Q B

烙饼（馍）

1 范围

本标准规定了烙饼（馍）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、植物油（大豆油），添加柠檬酸，经配料、和面、面团定量、压制成型、恒温烘烤、冷却、包装而成的烙饼（馍）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 植物油（大豆油）应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘或烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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 \leq	50	GB 5009.3
酸价 (KOH) ^a (以脂肪计), mg/g \leq	5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加植物油（大豆油）的产品。

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	100	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

产品冷链运输,冷冻贮存温度不高于-18℃,或冷藏贮存。

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。

保质期>7 天的产品增加菌落总数、大肠菌群。

保质期≤7 天的产品增加验证检验一周一次,验证检验增加菌落总数、大肠菌群。

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，加入生活饮用水、植物油（大豆油），添加柠檬酸，经配料、和面、面团定量、压制成型、恒温烘烤、冷却、包装而成的烙饼（馍）。

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，制订了本企业标准，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

扶沟县麦味舌尖食品加工有限公司

Q B