



413995S-2023



河南豫味美食品有限公司企业标准

Q/HYWM 0001S-2023

锅盔

2023-12-21 发布

2023-12-21 实施

河南豫味美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫味美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍本志。

H N

Q B

锅盔

1 范围

本标准规定了锅盔的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，添加酵母、白砂糖、碳酸氢钠、猪油中的一种或几种，经和面、成型，加入馅料[食用盐、猪肉、牛肉、豆沙馅、牛油、脱水葱、梅干菜、鸡精调味料、味精、大豆油、花椒、孜然、芝麻、南德调味料[食用盐、肉松、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、辣椒、花椒、鸡粉调味料、胡椒、葱、猪肉粉（猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾）、姜、八角]、麻辣鲜调味料（食用盐、味精、辣椒）、鲜味王强鲜调味料（味精、食用盐、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、十三香调味料（八角、茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、鲜香粉调味料（淀粉、食用盐、谷氨酸钠、鸡骨提取物、鸡肉粉、鸡油、酵母提取物、香辛料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香精、山梨酸钾）中的几种]，经配料、成型、烘烤、冷却、包装、冷冻储存的非即食锅盔。

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 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 牛肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 豆沙馅应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.10 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 脱水葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB 31644 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.17 南德调味料、麻辣鲜调味料、鲜味王鲜调味料、十三香调味料、鲜香粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	呈饼状	从样品中取出 200g，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，无异味、无酸败	
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	≤ 40.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*铅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
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

霉菌, CFU/g	≤	150	GB 4789.15
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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，添加酵母、白砂糖、碳酸氢钠、猪油中的一种或几种，经和面、成型，加入馅料[食用盐、猪肉、牛肉、豆沙馅、牛油、脱水葱、梅干菜、鸡精调味料、味精、大豆油、花椒、孜然、芝麻、南德调味料[食用盐、肉松、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、辣椒、花椒、鸡粉调味料、胡椒、葱、猪肉粉（猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾）、姜、八角]、麻辣鲜调味料（食用盐、味精、辣椒）、鲜味王鲜调味料（味精、食用盐、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、十三香调味料（八角、茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、鲜香粉调味料（淀粉、食用盐、谷氨酸钠、鸡骨提取物、鸡肉粉、鸡油、酵母提取物、香辛料、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香精、山梨酸钾）中的几种]，经配料、成型、烘烤、冷却、包装、冷冻储存的非即食锅盔。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》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。

河南豫味美食品有限公司

QB