



414025S-2023

河南豫安食品有限公司企业标准

Q/HNYA 0001S-2023

熟制面饼

2023-12-25 发布

2023-12-25 实施

河南豫安食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫安食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南高思企业管有限公司、河南豫安食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：陈香、刘静文。

H N

Q B

熟制面饼

1 范围

本标准规定了熟制面饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加全麦粉、荞麦粉、甘薯粉、黄豆粉、豌豆粉、玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、黑麦麸粉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、食用盐、白砂、酵母、碳酸钠、香辛料（葱、蒜、辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、味精、食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、固态或半固态复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）中的一种或几种，经预处理、揉制或不揉制、成型、熟制（烙制、煎制、蒸制的一种）、冷却、包装而成的熟制面饼。

根据所用原辅料不同，产品分类为：小麦饼、全麦饼、荞麦面饼、红薯面饼、黄豆面饼、豌豆面饼、杂粮面饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 甘薯粉应符合 NY/T 3611 的规定。

2.1.5 黄豆粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.7 杂粮粉、杂粮米应符合 LS/T 3112 的规定。

2.1.8 小米包应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.9 杂粮米包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）应符合 GB 30616 的规定。。

2.1.15 固态复合调味料、半固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.17 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.19 香辛料（葱、蒜、辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 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, %	≤ 70	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于添加植物油的产品。

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	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物限量适用于产品的混合检验。					

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加全麦粉、荞麦粉、甘薯粉、黄豆粉、豌豆粉、玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、黑麦麸粉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、食用盐、白砂、酵母、碳酸钠、香辛料（葱、蒜、辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、味精、食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）中的一种或几种，经预处理、揉制或不揉制、成型、熟制（烙制、煎制、蒸制的一种）、冷却、包装而成的面制品。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。

本产品在生产许可分类中属热加工糕点中其他类非发酵面米制品，在 GB 2760 中的类别为 06.0 粮食及其制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫安食品有限公司

QB