



410432S-2023



滑县千味食品厂企业标准

Q/HQS 0001S-2023

烤鸭用面饼

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

滑县千味食品厂 发布

前 言

本标准由滑县千味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：闫静。

H N
Q B

烤鸭用面饼

1 范围

本标准规定了烤鸭用面饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，添加或不添加丙酸钙，经和面、搓团、压延成型、包装、冷冻、加工而成的非即食烤鸭用面饼。

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食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5丙酸钙应符合 GB 1886.356 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，将样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 50	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸钙（以丙酸计），g/kg	≤ 0.25（仅适用于添加丙酸钙的产品）	GB 5009.120

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

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

H N

Q B

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，添加食用植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，添加或不添加丙酸钙，经和面、搓团、压延成型、包装、冷冻、加工而成的非即食烤鸭用面饼。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品在食品安全国家标准 GB 2760 中分类为 06.03.02.01 生湿面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县千味食品厂

H N
Q B