



410857S-2023



河南三斗粮食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

# 烤鸭饼

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

河南三斗粮食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三斗粮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯朝刚。

H N

Q B

# 烤鸭饼

## 1 范围

本标准规定了烤鸭饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入生活饮用水，添加食用植物油（大豆油或花生油）、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、冷却、内包、速冷、外包、冷冻储存而成的非即食烤鸭饼。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	圆片状	样品中取出 10 张，置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品蒸 5 分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

#### 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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原料，加入生活饮用水，添加食用植物油（大豆油或花生油）、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、冷却、内包、速冷、外包、冷冻储存而成的非即食烤鸭饼。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南三斗粮食品有限公司

Q B