

1.1.1.1.1.3



410954S-2023



固始县诚哉面制品坊企业标准

Q/GSCZ 0001S-2023

芝麻饼

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

固始县诚哉面制品坊 发布

前 言

本标准由固始县诚哉面制品坊提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘顺成、牛瑞宝。

H N

Q B

芝麻饼

1 范围

本标准适用于芝麻饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加芝麻、生活饮用水、鸡蛋、食用盐、鸡内金，经配料、和面、压片、烘烤、包装制成的可即食芝麻饼。本产品为糕点类食品。

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 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅	
性状	呈片状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 42.0	GB 5009.3
粗脂肪, g/100g	≤ 34.0	GB 5009.6
总糖, g/100g	≤ 34.0	GB/T20977-2007 中附录 A
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

^a 铅的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 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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令的规定,检验方法按JJF 1070规定的方法进行。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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;兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加芝麻、生活饮用水、鸡蛋、食用盐、鸡内金，经配料、和面、压片、烘烤、包装制成的可即食芝麻饼。本产品为糕点类食品。

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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

固始县诚哉面制品坊

Q B