



410768S-2023



永城市刘河镇好运鲜粮食品厂企业标准

Q/YLH 0002S-2023

# 窝窝头

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

永城市刘河镇好运鲜粮食品厂 发布

## 前 言

本标准由永城市刘河镇好运鲜粮食品厂提出并起草。

本标准起草人：秦风雷。

H N

Q B

# 窝窝头

## 1 范围

本标准规定了窝窝头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、豌豆粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、薏米粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以槐花、榆钱、马齿苋、芥菜、南瓜粉、芹菜叶、红薯叶、蒲公英、芝麻叶中的一种或几种，添加或不添加大豆油、白砂糖、香辛料（辣椒粉、八角粉、花椒粉、桂皮粉、葱粉、豆蔻粉、香菜粉、小茴香粉、芝麻、百里香、姜粉、蒜粉、胡椒粉中的一种或几种）、食用盐、味精中的一种或几种，经加水（混合）和面、蒸制、冷却、包装、冷冻贮存加工而成的非即食窝窝头。

按照原料不同分为不同种类：杂粮窝窝头、菜窝窝头。

## 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 玉米粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、豌豆粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 槐花、榆钱、马齿苋、芥菜、南瓜粉、芹菜叶、红薯叶、蒲公英、芝麻叶应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 2715 和 GB/T 1353 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 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	固态或冷冻固态	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味，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, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定执行。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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、玉米粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、豌豆粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、高粱粉、荞麦粉、薏米粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以槐花、榆钱、马齿苋、芥菜、南瓜粉、芹菜叶、红薯叶、蒲公英、芝麻叶中的一种或几种，添加或不添加大豆油、白砂糖、香辛料（辣椒粉、八角粉、花椒粉、桂皮粉、葱粉、豆蔻粉、香菜粉、小茴香粉、芝麻、百里香、姜粉、蒜粉、胡椒粉中的一种或几种）、食用盐、味精中的一种或几种，经加水（混合）和面、蒸制、冷却、包装、冷冻贮存加工而成的非即食窝窝头。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市刘河镇好运鲜粮食品厂