



411356S-2023



襄城县恒辉食品加工坊企业标准

Q/XHS 0001S-2023

烙馍

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

襄城县恒辉食品加工坊 发布

前 言

本标准由襄城县恒辉食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：孙现辉、芦冰。

H N
Q B

烙馍

1 范围

本标准规定了烙馍的分类、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，添加或不添加杂粮粉（高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦面粉、黄豆粉中的一种或几种）、蔬菜粉（山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、食用盐中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、烙制、冷却、包装而成的烙馍。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙馍、杂粮烙馍、蔬菜烙馍。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 杂粮粉（高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黑全麦面粉、小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 蔬菜粉（山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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，%	≤ 30.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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，添加或不添加杂粮粉（高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦面粉、黄豆粉中的一种或几种）、蔬菜粉（山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、食用盐中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、焙制、冷却、包装而成的烙馍。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

襄城县恒辉食品加工坊