



411751S-2023



襄城县志鑫食品加工厂企业标准

Q/XZS 0001S-2023

烙馍

2023-06-19 发布

2023-06-19 实施

襄城县志鑫食品加工厂 发布

前 言

本标准由襄城县志鑫食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：梁志远。

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，加入生活饮用水，经配料、和面、加入或不加入食用植物油（花生油、大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黄豆粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、白芝麻、黑芝麻、食用盐中的一种或几种，经烙制成型、冷却、包装而成的烙馍。

根据原辅料不同可分为：烙馍（原味）、烙馍（风味）。

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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
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, %	≤ 50.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*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 ¹	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
注: 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 JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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，加入生活饮用水，经配料、和面、加入或不加入食用植物油（花生油、大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黄豆粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、白芝麻、黑芝麻、食用盐中的一种或几种，经烙制成型、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》的相关规定，制定本企业标准，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

襄城县志鑫食品加工厂

Q B