



411763S-2023



清丰县六塔乡侯金伟面叶加工厂企业标准

Q/QHJW 0002S-2023

烙馍饼

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

清丰县六塔乡侯金伟面叶加工厂 发布

前 言

本标准由清丰县六塔乡侯金伟面叶加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：侯金伟。

H N

Q B

烙馍饼

1 范围

本标准规定了烙馍饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、菠菜粉、南瓜粉、芝麻、鸡蛋（去壳）、紫薯粉、绿豆粉、玉米粉、高粱粉、红豆粉中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆油，经和面、成型、烙制、冷却、包装而成的烙馍饼。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、紫薯粉、绿豆粉、玉米粉、高粱粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 菠菜粉、南瓜粉应清洁、卫生，无污染，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB 19300 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	从样品中取出 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	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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: 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 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加或不添加荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、菠菜粉、南瓜粉、芝麻、鸡蛋（去壳）、紫薯粉、绿豆粉、玉米粉、高粱粉、红豆粉中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆油，经和面、成型、焙制、冷却、包装而成的烙馍饼。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

清丰县六塔乡侯金伟面叶加工厂

Q B