



412242S-2023



河南同德食品有限公司企业标准

Q/TDSP 0001S-2023

饼坯

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

河南同德食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南同德食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方宗雷。

本标准实施日起替代 Q/TDSP0001S-2018(410725S-2018)。

H N

Q B

饼坯

1 范围

本标准规定了饼坯的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加大豆油、食用猪油、食用盐、白砂糖、起酥油(棕榈油)、味精中的几种，添加生活饮用水，经搅拌、成型、速冻、包装加工而成的非即食饼坯。

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 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 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	片状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3

酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 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。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，添加大豆油、食用猪油、食用盐、白砂糖、起酥油(棕榈油)、味精中的几种，添加生活饮用水，经搅拌、成型、速冻、包装加工而成的非即食饼坯。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》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
河南同德食品有限公司

Q B