



412366S-2023



济源瑞源食品有限公司企业标准

Q/ YRY 0001S-2023

炒土馍

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

济源瑞源食品有限公司 发布

前 言

本标准由济源瑞源食品有限公司提出。

本标准由济源市食品药品检验检测中心和济源瑞源食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：郭勇、杨静、牛春晓。

H N

Q B

炒土馍

1 范围

本标准规定了炒土馍的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，辅以酵母，添加白砂糖、鸡蛋、芝麻、食用盐、香辛料粉[大茴香（八角）、小茴香、大葱、洋葱中的一种或几种]中的一种或几种，经调制面团、发酵、成型，用硅藻土为炒制介质，炒制、过筛、晾制、包装而成的酥脆面点休闲小食品炒土馍。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 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 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 硅藻土应符合 GB 14936 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注1：* 该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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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 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 和 GB 8957 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，辅以酵母，添加白砂糖、鸡蛋、芝麻、食用盐、香辛料粉[大茴香（八角）、小茴香、大葱、洋葱中的一种或几种]中的一种或几种，经调制面团、发酵、成型，用硅藻土为炒制介质，炒制、过筛、晾制、包装而成的酥脆面点休闲小食品炒土馍。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，参照 GB7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的要求制订本企业标准，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。

济源瑞源食品有限公司

H N

Q B