



412368S-2023



襄城县启星食品店企业标准

Q/XQS 0001S-2023

# 烙馍

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

襄城县启星食品店 发布

## 前 言

本标准由襄城县启星食品店提出并起草。

本标准起草人：武喜营、杨庆飞、王川。

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  | 似圆形饼状           |   |
| 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 <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22 |

注：\*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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 20              | 10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 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。

H N

襄城县启星食品店

Q B