



413002S-2023



开封云河食品有限公司企业标准

Q/KYH 0001S-2023

烙制面制品

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

开封云河食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封云河食品有限公司提出。

本标准由开封云河食品有限公司起草。

本标准主要起草人：衡美云。

HN

QB

烙制面制品

1 范围

本标准规定了烙制面制品的分类、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，添加或不添加酵母、食用盐、白砂糖、小苏打（碳酸氢钠）、复配膨松剂【（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、L-苹果酸、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶中的几种）、淀粉】、黄原胶、葱、高粱面、玉米面、绿豆面、黑全麦面粉、胡萝卜、菠菜中的一种或几种，经配料、和面、发酵或不发酵、加入或不加入少量大豆油或食用植物调和油（花生芝麻调和油）、成型、烙制、切块或切丝、冷却、包装而成的烙制面制品。

根据产品的所用原料不同分为：盔馍（小麦面制品）、饼丝、烙馍。

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 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.6 绿豆面、高粱面、玉米面、黑全麦面粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.7 大豆油、食用植物调和油（花生芝麻调和油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.9 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.10 小苏打（碳酸氢钠）应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 和GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 酵母应符合GB 31639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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于使用该食品添加剂的产品检验。		

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 GB 14881 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; 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。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群。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，添加或不添加酵母、食用盐、白砂糖、小苏打（碳酸氢钠）、复配膨松剂【（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、L-苹果酸、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶中的几种）、淀粉】、黄原胶、葱、高粱面、玉米面、绿豆面、黑全麦面粉、胡萝卜、菠菜中的一种或几种，经配料、和面、发酵或不发酵、加入或不加入少量大豆油或食用植物调和油（花生芝麻调和油）、成型、焙制、切块或切丝、冷却、包装而成的焙制面制品。

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。

本产品在 GB 2760 中的类别为 06.03.02 小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封云河食品有限公司