



410220S-2024



郑州博林食品有限公司企业标准

Q/ZBL 0002S-2024

小麦面饼

2024-01-16 发布

2024-01-16 实施

郑州博林食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州博林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王建峰、李培军。

本标准替代 Q/ZBL 0002S-2023。

H N

Q B

小麦面饼

1 范围

本标准规定了小麦面饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入食用植物油（大豆油、食用植物调和油、玉米油中的一种或几种）、黄奶油、起酥油中的一种或几种，添加或不添加海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、复配保水剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、食用玉米淀粉）中的一种或多种，经和面、热压成型、冷却、包装制成的非即食小麦面饼（生湿面制品）。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 黄奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.7 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.8 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 复配保水剂应符合 GB 26687 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，组织紧密	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, %	≤	45.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
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	
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 JJF1070 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的检验。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，加入食用植物油（大豆油、食用植物调和油、玉米油中的一种或几种）、黄奶油、起酥油中的一种或几种，添加或不添加海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、复配保水剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、食用玉米淀粉）中的一种或多种，经和面、热压成型、冷却、包装制成的非即食小麦面饼（生湿面制品）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州博林食品有限公司

Q B