



413261S-2024



安阳市麦多多食品有限公司企业标准

Q/AMDD 0002S-2024

烤麸干

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

安阳市麦多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市麦多多食品有限公司提出并起草。
本标准起草单位：安阳市麦多多食品有限公司。
本标准主要起草人：李卫星、李月月。

H N

Q B

烤麸干

1 范围

本标准规定了烤麸干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制鲜面筋（以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、成型制作而成）为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、碳酸钠（食用纯碱）、酵母粉，经配料、打面、发酵、切块、蒸制、切片、烘干、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食烤麸干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 546 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 酵母粉应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味、无酸败	
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	≤ 20	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：* 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	
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： 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 的规定。

2.7 其它要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制鲜面筋（以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、成型制作而成）为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、碳酸钠（食用纯碱）、酵母粉，经配料、打面、切块、蒸制、切片、烘干、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食烤麸干。

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 2711《食品安全国家标准 面筋制品》等标准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。

H N

安阳市麦多多食品有限公司

Q B