



410134S-2024



商丘市梁园区饕厨食品坊企业标准

Q/SCS 0001S-2024

烙饼

2024-01-09 发布

2024-01-09 实施

商丘市梁园区饕厨食品坊 发布

前 言

本标准由商丘市梁园区馋厨食品坊提出并起草。

本标准起草人：洪千里。

H N

Q B

烙饼

1 范围

本标准规定了烙饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生产用水为主要原料，添加或不添加酵母、碳酸氢钠、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、和面、醒发成型、烙制、冷却、包装而成的烙饼。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙饼、杂粮烙饼、蔬菜烙饼。

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。

2.1.7 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有本品应有的性状	
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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	10 ²	10 ³	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

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: 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、生产用水为主要原料，添加或不添加酵母、碳酸氢钠、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、和面、醒发成型、焙制、冷却、包装而成的烙饼。

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。

商丘市梁园区馋厨食品坊

H N

Q B