



4 10594 S-2024



洛阳朱子食品有限公司企业标准

Q/LZZ 0001S-2024

烧饼

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

洛阳朱子食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳朱子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱笛升、李晓琳、李芳芳、吴慧改、卢凯艺。

H N

Q B

烧饼

1 范围

本标准规定了烧饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用酵母、食用盐、十三香调味料、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）一种或几种，经和面、醒发、揉面、成型、烤制、冷却、包装而成的烧饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	表面色泽均匀，具有该产品应有的色泽	从样品中取出本产品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	外形整齐，无变形，具有该产品应有的性状	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 42.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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	
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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤ 150				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				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

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

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

出厂检验项目为: 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，添加生活饮用水、食用酵母、食用盐、十三香调味料、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）一种或几种，经和面、醒发、揉面、成型、烤制、冷却、包装而成的烧饼。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的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。

洛阳朱子食品有限公司

H N
Q B