



410687S-2024



睢县李洪亮食品厂企业标准

Q/SLS 0002S-2024

焦饅饅

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

睢县李洪亮食品厂 发布

前 言

本标准由睢县李洪亮食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李洪亮。

H N
Q B

焦饅饅

1 范围

本标准规定了焦饅饅的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆为主要原料，经脱皮、浸泡、磨浆、摊饼（加入适量鲜鸡蛋黄、大豆油）、加热熟化、切条、大豆油油炸后，加入脱水葱花、食用盐、味精、鸡精粉、辣椒粉、孜然粉、三鲜调味料中的几种，经调味、包装加工制成的焦饅饅。

根据添加原辅料的不同可分为葱花焦饅饅、香辣味焦饅饅、五香味焦饅饅、孜然味焦饅饅。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 脱水葱花应符合 NY 960 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 辣椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 三鲜调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 鲜鸡蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 鸡精粉应符合 SB/T 10371 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，无酸败，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	≤ 30	GB 5009. 3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3. 0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*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 第二法
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 第二法
^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 生产过程中的卫生要求

生产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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以绿豆为主要原料，经脱皮、浸泡、磨浆、摊饼（加入适量鲜鸡蛋黄、大豆油）、加热熟化、切条、大豆油油炸后，加入脱水葱花、食用盐、味精、鸡精粉、辣椒粉、孜然粉、三鲜调味料中的几种，经调味、包装加工制成的焦饅馐。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

睢县李洪亮食品厂

H N
Q B