



411628S-2024



内黄县马家扒糕食品加工部（个体工商户）企业标准

Q/NMP 0001S-2024

扒糕（荞麦粉制品）

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

内黄县马家扒糕食品加工部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由内黄县马家扒糕食品加工部（个体工商户）提出。

本标准由内黄县马家扒糕食品加工部（个体工商户）和河南省市场监管局商标审查中心共同起草。

本标准起草人：黄涛、马华州。

H N

Q B

扒糕（荞麦粉制品）

1 范围

本标准规定了扒糕（荞麦粉制品）的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉为主要原料，倒入沸水中搅拌均匀、加入食用盐，添加或不添加十三香调味料、香辛料粉（八角粉、花椒粉、麻椒粉、肉桂粉、小茴香粉、丁香粉、黑胡椒粉一种或几种）、白芷粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食品添加剂（卡拉胶、醋酸酯淀粉、果胶、海藻酸钠、黄原胶、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、沙蒿胶中的一种或几种）中的一种或几种，经焖煮后，搅拌均匀，成型，冷却，包装而制成的扒糕（荞麦粉制品）。

根据原辅料不同，可分为原味扒糕、调味扒糕、原味碗托、调味碗托。

2 术语和定义

扒糕又名“荞麦糕”、“碗托”是由荞麦粉制成的一种华北地方特色食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 十三香调味料和香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.13 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.14 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 3.1.15 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

3.2 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	

3.3 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	≤ 0.15	GB 5009.12

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	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

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 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

本标准适用于以荞麦粉为主要原料，倒入沸水中搅拌均匀、加入食用盐，添加或不添加十三香调味料、香辛料粉（八角粉、花椒粉、麻椒粉、肉桂粉、小茴香粉、丁香粉、黑胡椒粉一种或几种）、白芷粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食品添加剂（卡拉胶、醋酸酯淀粉、果胶、海藻酸钠、黄原胶、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、沙蒿胶中的一种或几种）中的一种或几种，经焖煮后，搅拌均匀，成型，冷却，包装而制成的扒糕（荞麦粉制品）。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依据。

本产品属性为 GB 2760 中的 06.04.02.02 其他杂粮制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县马家扒糕食品加工部（个体工商户）

QB