



411448S-2024



郑州博林食品有限公司企业标准

Q/ZBL 0003S-2024

馅饼

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

郑州博林食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州博林食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博林食品有限公司。

本标准主要起草人：章静、李培军。

H N
Q B

馅饼

1 范围

本标准规定了馅饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠或碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、包馅[以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）为原料、添加生活饮用水、洋葱、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种）、鸡精调味料、味精、食用盐、香辛料[八角、小茴香、肉桂、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、高良姜、山奈、甘草、当归、草果、干姜、丁香中的几种]、白芷、陈皮中的几种，经加工制成馅料]、成型、冷冻包装而成的生制馅饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 洋葱应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	试验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一白色磁盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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

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；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。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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠或碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、包馅[以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）为原料、添加生活饮用水、洋葱、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种）、鸡精调味料、味精、食用盐、香辛料[八角、小茴香、肉桂、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、高良姜、山奈、甘草、当归、草果、干姜、丁香中的几种]、白芷、陈皮中的几种，经加工制成馅料]、成型、冷冻包装而成的生制馅饼。

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 in GB 2760 中的类别为 06.08 冷冻米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州博林食品有限公司