411834S-2024

许昌市胖东来实业有限公司企业标准

Q/XPDL 0001S-2024

烙馍/饼（非发酵面制品）

2024-07-15 发布　　2024-07-15 实施

许昌市胖东来实业有限公司 发布

前　　言

本标准由许昌市胖东来实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市胖东来实业有限公司。

本标准主要起草人：张洪涛、张航、胡利倩、张维娜、田甜、何丽丽、邓丽娟、朱成瑶、周阳阳。

H N
Q B

烙馍/饼（非发酵面制品）

1 范围

本标准规定了烙馍/饼（非发酵面制品）的要求、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料，添加全麦粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、荠菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜中的一种或几种）、鸡蛋、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸中的几种为原料，添加或不添加碳酸钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、淀粉中的一种或几种）、味精、食糖中的一种或几种，经预处理、调制、和面、成型、烙制、烤制或不烤制、冷却、包装加工制成的烙馍/饼（非发酵面制品）。包括手撕饼、手抓饼、烙馍、鸡蛋灌饼饼胚、面饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、荠菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜）应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.14 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.20 食糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.21 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	应具有本品应有的色泽、基本均匀	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。
滋味口感	应具有本品应有的风味	
组织形态	应具有本品应有的形状、形态完整	
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	≤	30.0	GB 5009.3
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐[以磷酸根（PO_4^{3-}）计][b]，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：1、a仅限加入食用植物油的产品 2、*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 3、b仅适用于配料中添加磷酸盐食品添加剂的产品。			

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
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：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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

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、饮用水为主要原料，添加全麦粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、荠菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜中的一种或几种）、鸡蛋、食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸中的几种为原料，添加或不添加碳酸钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、淀粉中的一种或几种）、味精、食糖中的一种或几种，经预处理、调制、和面、成型、烙制、冷却、烤制或不烤制、包装加工制成的烙馍/饼（非发酵面制品）。包括手撕饼、手抓饼、烙馍、鸡蛋灌饼饼胚、面饼。

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，参照相关国标、行标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。

本产品在 GB 2760 中的类别是 06.03.02 小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市胖东来实业有限公司