



413590S-2025



伊川县优众面食坊企业标准

Q/YYZ 0001S-2025

烙饼（馍）、饼丝

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

伊川县优众面食坊 发布

前 言

本标准由伊川县优众面食坊提出并起草。

本标准起草人：张国荣、师亚超

H N

Q B

烙饼（馍）、饼丝

1 范围

本标准规定了烙饼（馍）、饼丝的分类、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，添加或不添加黄原胶、葱、五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻、白芝麻、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经配料、和面、成型、烤制、冷却、切丝或不切丝、包装而成的烙饼（馍）、饼丝。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙饼（馍）及饼丝、葱花烙饼（馍）及饼丝、杂粮烙饼（馍）及饼丝、花色烙饼（馍）及饼丝。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.4 葱应干净卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	温开水漱口后品其滋味
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
水分, g/100g	≤ 42.0	GB 5009.3
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

注: *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 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括: 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。

H N

Q B

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，添加或不添加黄原胶、葱、五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻、白芝麻、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经配料、和面、成型、烤制、冷却、切丝或不切丝、包装而成的烙饼（馍）、饼丝。

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，微生物参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

伊川县优众面食坊

QB