



413738S-2025



开封豫天香食品有限公司企业标准

Q/KYS 0004S-2025

饼丝

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

开封豫天香食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封豫天香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德坤。

H N
Q B

饼丝

1 范围

本标准规定了饼丝的分类、要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、果蔬粉、食用淀粉中的一种或几种，加入食用盐、外购复合调味料、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、芝麻、碳酸钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配增稠乳化剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调浆、加热成型（加入植物油）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装等工序加工而成的饼丝。

根据添加的原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.9 复合调味料应符合 31644 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。

- 2.1.17 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 复配水分保持剂、复配增稠乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.27 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.31 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 面筋包应符合 GB 2711 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a ，g/100g		

过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于饼丝（不包括料包）的检验。

b 仅适用于添加了该食品添加剂的产品的检验。

c 仅适用于外购调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。

d 搭配料包的产品应将饼丝与料包混合后检验，未搭配料包的产品仅对饼丝进行检验。

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 ¹	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

1、搭配料包的产品应将饼丝与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对饼丝进行检验。

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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、果蔬粉、食用淀粉中的一种或几种，加入食用盐、外购复合调味料、香辛料（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、芝麻、碳酸钠、黄原胶、柠檬酸、乳酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配增稠乳化剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调浆、加热成型（加入植物油）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装等工序加工而成的饼丝。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封豫天香食品有限公司

QB