



411581S-2025



南阳伏榕食品有限公司企业标准

Q/NFS 0005S-2025

饼丝、烤鸭饼

2025-05-23 发布

2025-05-23 实施

南阳伏榕食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳伏榕食品有限公司提出。

本标准由南阳伏榕食品有限公司、南阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:赵博、姚亚荣。

H N
Q B

饼丝、烤鸭饼

1 范围

本标准规定了饼丝、烤鸭饼的分类、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,添加或不添加食用红薯淀粉、蔬菜汁(芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种,经清洗、取汁)、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿(番茄)粉中的一种或几种】、杂粮粉(黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种)、鸡蛋粉、鸡蛋(鸡蛋经清洗、打液)、食用盐、碳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉中的一种或几种,加入生活饮用水,经调浆、和面、烘烤成型(加入大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)(未完全熟制)、冷却、切丝或不切丝、包装加工而成的非即食饼丝、烤鸭饼。

根据加工工艺不同产品可分为:饼丝、烤鸭饼。

2 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 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.8 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.12 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

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

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

2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 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	饼丝呈丝条状、烤鸭饼呈圆饼状	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、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	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	≤ 55	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*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：*该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	
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
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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,添加或不添加食用红薯淀粉、蔬菜汁(芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种,经清洗、取汁)、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿(番茄)粉中的一种或几种】、杂粮粉(黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种)、鸡蛋粉、鸡蛋(鸡蛋经清洗、打液)、食用盐、碳酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉中的一种或几种,加入生活饮用水,经调浆、和面、烘烤成型(加入大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)(未完全熟制)、冷却、切丝或不切丝、包装加工而成的非即食饼丝、烤鸭饼。

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。

南阳伏榕食品有限公司