



411999S-2025



清丰县金麦香鸭饼厂企业标准

Q/QJMX 0001S-2025

面饼、饼丝

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

清丰县金麦香鸭饼厂 发布

前 言

本标准由清丰县金麦香鸭饼厂提出并起草。

本标准主要起草人：巩亚丽。

H N

Q B

面饼、饼丝

1 范围

本标准规定了面饼、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，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、苡麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、藜麦、薏米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、红薯、紫薯中的一种或几种）、蔬菜（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、黄瓜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、芥菜、槐花、上海青、莲藕、莴笋、苜蓿、榆钱、荠菜、红薯叶、山药中的一种或几种）汁/粉、大葱、鸡蛋（经预处理）、食用盐、白砂糖、味精、芝麻中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、分切面剂、刷油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）或不刷油、压延成型、分切或不分切、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食面饼、饼丝。

根据所用工艺与原料不同可分为：烙馍春饼、面饼、烤鸭饼、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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 蔬菜汁应清洁、卫生、无污染
- 2.1.6 大葱应新鲜、无腐烂、无变质、无病虫害。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按照食用方式熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。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，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、谷物杂粮粉（大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、藜麦、薏米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、红薯、紫薯中的一种或几种）、蔬菜（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、黄瓜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、芥菜、槐花、上海青、莲藕、莴笋、苜蓿、榆钱、荠菜、红薯叶、山药中的一种或几种）汁/粉、大葱、鸡蛋（经预处理）、食用盐、白砂糖、味精、芝麻中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、分切面剂、刷油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）或不刷油、压延成型、分切或不分切、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食面饼、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，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。

清丰县金麦香鸭饼厂

QB