



412135S-2025



许昌市东城区味乐食品加工厂企业标准

Q/XDWS 0002S-2025

小麦面饼

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

许昌市东城区味乐食品加工厂 发布

前 言

本标准由许昌市东城区味乐食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：付有、罗恩建。

H N

Q B

小麦面饼

1 范围

本标准规定了小麦面饼的分类、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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、酵母、山药粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、L-苹果酸、碳酸钙、木聚糖酶、食用盐、淀粉中的一种或几种）、黄原胶、葱、高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦粉、胡萝卜、菠菜、南瓜、紫薯中的一种或几种，经配料、和面、加入或不加入植物油（玉米油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、压片成型、烙制或蒸制成型、冷却或不冷却、加入或不加入食用玉米淀粉、涂抹或不涂抹植物油、包装而成小麦面饼。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙饼、风味烙饼/馍，等；根据工艺和用途不同可分为：烤鸭用面饼、烙饼/馍，等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生活饮用水应符合 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食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.7黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8葱、胡萝卜、菠菜、南瓜、紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10植物油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
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, %	≤ 50.0	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅限于使用该食品添加剂的产品检验。		

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 2
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。					

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品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。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验；验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加或不添加食用盐、酵母、山药粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、L-苹果酸、碳酸钙、木聚糖酶、食用盐、淀粉中的一种或几种）、黄原胶、葱、高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦粉、胡萝卜、菠菜、南瓜、紫薯中的一种或几种，经配料、和面、加入或不加入植物油（玉米油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、压片成型、焙制或蒸制成型、冷却或不冷却、加入或不加入食用玉米淀粉、涂抹或不涂抹植物油、包装而成小麦面饼。

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》的相关规定，制定本企业标准，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。

许昌市东城区味乐食品加工厂