



412241S-2025



新乡县吴记面筋厂（个体工商户）企业标准

Q/XWJ 0001S-2025

烤鸭饼

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

新乡县吴记面筋厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新乡县吴记面筋厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：吴昊。

H N

Q B

烤鸭饼

1 范围

本标准规定了烤鸭饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）、食用盐，经调浆（呈稠面糊状）、成型（高温压盘）、分切、包装、冷藏或冷冻储存而成的烤鸭饼。

2 要求

2.1 原辅料

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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	圆片状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
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), %	≤ 3.0	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：*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 ²	10 ³	GB 4789. 3
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 JJF1070 的规定。

2.6 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计量称重的预包装食品）、水分。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，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）、食用盐，经调浆（呈稠面糊状）、成型（高温压盘）、分切、包装、冷藏或冷冻储存而成的烤鸭饼。

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。

新乡县吴记面筋厂（个体工商户）