



412232S-2025



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0007S-2025

烙饼（馍）、饼丝

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

H N
Q B

烙饼（馍）、饼丝

1 范围

本标准规定了烙饼（馍）、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，加入生活饮用水，添加或不添加泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉）、黄原胶、葱、五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻、白芝麻、食用酵母、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发或不醒发、成型或不成型、烤制、冷却、切丝或不切丝、包装而成的烙饼（馍）、饼丝。

根据产品的所用原料和工艺不同分为：原味烙饼（馍）及饼丝、葱花烙饼（馍）及饼丝、杂粮烙饼（馍）及饼丝、花色烙饼（馍）及饼丝。

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 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.4 葱应干净卫生、无污染，复合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 15691 的规定。

2.1.11 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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，g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
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
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加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. 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	100	1000	GB 4789. 10
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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，添加或不添加泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉）、黄原胶、葱、五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻、白芝麻、食用酵母、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发或不醒发、成型或不成型、烤制、冷却、切丝或不切丝、包装而成的烙饼（馍）、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，微生物参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

河南大张实业有限公司