



410404S-2026

禹州市辣味居食品有限公司企业标准

Q/YLWJ 0001S-2026

# 锅巴

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

禹州市辣味居食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市辣味居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾晓蕊

H N

Q B

# 锅巴

## 1 范围

本标准规定了锅巴的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水后经过挤压膨化、切段后制成面胚，经干燥、油炸后再加入食用盐、白砂糖、绵白糖、鸡粉调味料、味精、芝麻粉的一种或几种，添加一种或多种香辛料或料粉【辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、大蒜、生姜、大葱、洋葱】、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装、装箱加工制成的锅巴。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 芝麻（脱皮熟制）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 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	片状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
氯化钠, g/100g	≤ 2.8	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

出厂检验项目为：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，加入生活饮用水后经过挤压膨化、切段后制成面胚，经干燥、油炸后再加入食用盐、白砂糖、绵白糖、鸡粉调味料、味精、芝麻粉的一种或几种，添加一种或多种香辛料或料粉【辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、大蒜、生姜、大葱、洋葱】、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装、装箱加工制成的锅巴。

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，制定本企业标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

禹州市辣味居食品有限公司