



410413S-2026



洛阳三好食品有限公司企业标准

Q/LYSH 0001S-2026

# 烙饼（馍）、烧饼、饼丝

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

洛阳三好食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳三好食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张国荣

H N

Q B

# 烙饼（馍）、烧饼、饼丝

## 1 范围

本标准规定了烙饼（馍）、烧饼、饼丝的要求、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，添加或不添加食用酵母、十三香调味料、食用植物油、食用盐、白砂糖、杂粮粉、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、葱、碳酸钠中的一种或几种，经和面、发酵或不发酵、成型、烤制或烙制、冷却、切丝或不切丝、包装而成的烙饼（馍）、烧饼、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 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.12 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 新鲜果蔬、葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	≤ 42.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	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 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，加入生活饮用水，添加或不添加食用酵母、十三香调味料、食用植物油、食用盐、白砂糖、杂粮粉、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、葱、碳酸钠中的一种或几种，经和面、发酵或不发酵、成型、烤制或烙制、冷却、切丝或不切丝、包装而成的烙饼（馍）、烧饼、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，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。

洛阳三好食品有限公司

H N

Q B