



410414S-2026



洛阳朱子食品有限公司企业标准

Q/LZZ 0001S-2026

烧饼

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

洛阳朱子食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳朱子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：竹笛升

本标准自实施之日起代替 Q/LZZ 0001S-2024（备案号：410594S-2024）

H N

Q B

烧饼

1 范围

本标准规定了烧饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加玉米粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、小米粉、糙米粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、食用酵母、食用盐、香辛料粉、食用植物油中的一种或几种，经和面、醒发、揉面、成型、烤制、冷却、包装而成的烧饼。

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 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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 玉米粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、小米粉、糙米粉、红薯粉、紫薯粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 山药粉应符合 GH/T 1456 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	表面色泽均匀，具有该产品应有的色泽	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	外形整齐，无变形，具有该产品应有的性状	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
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	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

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，添加或不添加玉米粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、小米粉、糙米粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、薏米粉、食用酵母、食用盐、香辛料粉、食用植物油中的一种或几种，经和面、醒发、揉面、成型、烤制、冷却、包装而成的烧饼。

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，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。

洛阳朱子食品有限公司

H N

Q B