



410932S-2026



清丰县祥和鸭饼店企业标准

Q/QXH 0001S-2026

面饼、烙馍、春饼、烤鸭饼

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

清丰县祥和鸭饼店 发布

前 言

本标准由清丰县祥和鸭饼店提出并起草。

本标准主要起草人：贾军胜。

H N

Q B

面饼、烙馍、春饼、烤鸭饼

1 范围

本标准规定了面饼、烙馍、春饼、烤鸭饼的分类、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，添加或不添加谷物杂粮粉、食用淀粉、谷朊粉、果蔬粉、大葱（经预处理）、鸡蛋（经预处理）、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、十三香调味品、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，含葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、酶制剂、单，双甘油脂肪酸酯、大豆膳食纤维、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸氢钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压制成型、烙制或烤制、冷却、包装、加工而成的非即食面饼、烙馍、春饼、烤鸭饼。

根据所用原辅料及工艺的不同，产品分类为：面饼、烙馍、春饼、烤鸭饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.6 大葱应清洁、卫生、无腐烂。
- 2.1.7 鸡蛋应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.11 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.14 十三香调味品、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 闻其气味, 熟制后, 以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
^a 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256

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 ^a 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
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样品的采样和处理按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 JJF 1070 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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 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 (不适用于计重称量的预包装食品)。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，添加或不添加谷物杂粮粉、食用淀粉、谷朊粉、果蔬粉、大葱（经预处理）、鸡蛋（经预处理）、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、十三香调味品、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，含葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、酶制剂、单，双甘油脂肪酸酯、大豆膳食纤维、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸氢钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压制成型、烙制或烤制、冷却、包装、加工而成的非即食面饼、烙馍、春饼、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的类别为06.03.02小麦粉制品

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

清丰县祥和鸭饼店

QB