



411323S-2026



濮阳市麦香坊食品有限公司企业标准

Q/PMXF 0001S-2026

# 饼胚

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

濮阳市麦香坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市麦香坊食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市麦香坊食品有限公司。

本标准主要起草人：张飞。

H N

Q B

# 饼胚

## 1 范围

本标准规定了饼胚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加全麦粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉、食用淀粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、荠菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜中的一种或几种）、梅干菜、鸡蛋、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、起酥油、猪油、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸）、碳酸钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、食品用香精中的几种，经预处理、和面、成型、烙制或不烙制、烤制或不烤制、抹或不抹油脂及其制品、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工制成的非即食饼胚（在 GB 2760 中的产品类别为 06.03 小麦粉制品）。

根据添加原料和工艺不同，产品分类如下：手撕饼、手抓饼、烙馍、烙饼、筋饼、鸡蛋灌饼饼胚、面饼。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.5 高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉）、梅干菜应清洁、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、荠菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜）应新鲜、无腐烂、无变质、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 起酥油应符合GB/T 38069的规定。

2.1.18 猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定。

2.1.19 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.20 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.21 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。

2.1.22 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。

2.1.23 食品用香精应符合GB 30616的规定。

## 2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

## 2.3 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
酸价 (KOH) (以脂肪计) <sup>a</sup> , mg/g	≤ 3.0 (仅适用于添加食用油脂的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 0.25 (仅适用于添加食用油脂的产品)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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
磷酸盐[以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计] <sup>b</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：a 仅限加入食用植物油和猪油的产品检测。  
\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
b 仅适用于配料中添加磷酸盐食品添加剂的产品检测。

## 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	
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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 2.6 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；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。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、生活饮用水为主要原料，添加全麦粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉、食用淀粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、芥菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜中的一种或几种）、梅干菜、鸡蛋、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、起酥油、猪油、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸）、碳酸钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、食品用香精中的几种，经预处理、和面、成型、焙制或不焙制、烤制或不烤制、抹或不抹油脂及其制品、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工制成的非即食饼胚（在 GB 2760 中的产品类别为 06.03 小麦粉制品）。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 的规定。

濮阳市麦香坊食品有限公司