



411324S-2026



濮阳市麦香坊食品有限公司企业标准

Q/PMXF 0003S-2026

馅饼

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

馅饼

1 范围

本标准规定了馅饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、白砂糖、碳酸钠、碳酸氢钠、食品加工用酵母、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸中的一种或几种，经配料、和面、包馅【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、鸡蛋中的一种或几种为原料、添加生活饮用水、洋葱、香葱、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种）、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料[八角、小茴香、肉桂、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、姜、山奈、甘草、当归、草果、丁香中的一种或几种]、白芷、陈皮中的几种，经加工制成馅料】、成型、熟制（煎制）或不熟制（不煎制）、速冻、包装而成的馅饼（速冻米面制品）。

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 大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.9 食品加工用酵母应符合GB/T 20886.1的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.13 鲜/冻畜禽肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 洋葱、香葱清洁、无污染，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.18 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.19 酿造酱油（含焦糖色）应符合GB/T 18186的规定。

2.1.20 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.21 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部的规定。

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
状 态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
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	外表及内部均无肉眼可见异物	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐[以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计] ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加磷酸盐食品添加剂的面皮部分检测。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅限速冻熟制品检测。

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 和 GB 31646 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、菌落总数（速冻熟制品）、大肠菌群（速冻熟制品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、白砂糖、碳酸钠、碳酸氢钠、食品加工用酵母、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸中的一种或几种，经配料、和面、包馅【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、鸡蛋中的一种或几种为原料、添加生活饮用水、洋葱、香葱、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油中的一种）、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料[八角、小茴香、肉桂、花椒、香叶（月桂叶）、桂皮、肉豆蔻、姜、山奈、甘草、当归、草果、丁香中的一种或几种]、白芷、陈皮中的几种，经加工制成馅料】、成型、熟制（煎制）或不熟制（不煎制）、速冻、包装而成的馅饼（速冻米面制品）。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