



411649S-2026



台前县龙朋食品有限公司企业标准

Q/TLPS 0002S-2026

烙饼

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

台前县龙朋食品有限公司 发布

前 言

本标准由台前县龙朋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：夏龙朋。

H N

Q B

烙饼

1 范围

本标准规定了烙饼的分类、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，加入生活饮用水，添加或不添加复配膨松剂【(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、L-苹果酸、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶中的几种)、食用盐、淀粉】、黄原胶、葱、高粱面、绿豆面、荞麦面、玉米面、黑全麦面粉、胡萝卜、菠菜、南瓜、紫薯中的一种或几种，经配料、和面，加入或不加入食用植物调和油后压片成型、熟制（未完全熟制）、冷却，撒上食用玉米淀粉、小麦粉、植物油中的一种或几种，包装而成的需冷冻或冷藏保存的非即食烙饼。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙饼、风味烙饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.5 葱、胡萝卜、菠菜、南瓜、紫薯应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 高粱面、绿豆面、荞麦面、玉米面、黑全麦面粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用植物调和油应符合 GB 2716 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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，%	≤ 50.0	GB 5009.3

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅限于使用该食品添加剂的产品检验。			

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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JJF1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加或不添加复配膨松剂【(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、柠檬酸、L-苹果酸、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶中的几种)、食用盐、淀粉】、黄原胶、葱、高粱面、绿豆面、荞麦面、玉米面、黑全麦面粉、胡萝卜、菠菜、南瓜、紫薯中的一种或几种，经配料、和面，加入或不加入食用植物调和油后压片成型、熟制（未完全熟制）、冷却，撒上食用玉米淀粉、小麦粉、植物油中的一种或几种，包装而成的需冷冻或冷藏保存的非即食烙饼。

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》的相关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在 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。

台前县龙朋食品有限公司