



411520S-2026



原阳县豫莱香食品加工厂企业标准

Q/YYLX 0001S-2026

烤鸭用面饼

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

原阳县豫莱香食品加工厂 发布

前 言

本标准由原阳县豫莱香食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：朱灿。

本标准自发布实施日起替代 Q/YYLX 0001S-2021。

H N

Q B

烤鸭用面饼

1 范围

本标准规定了烤鸭用面饼的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料、添加生活饮用水、大豆油、食用盐、丙酸钙中的几种，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食烤鸭用面饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 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	圆片状	从样品中取出 10 张，置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，把样品蒸 5 分钟冷却后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、气味，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	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度, T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.120
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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为原料、添加生活饮用水、大豆油、食用盐、丙酸钙中的几种，经和面、成型、冷却、包装、冷冻储存而成的非即食烤鸭用面饼。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 在 GB 2760 中的属性为 06.03.02.01 生湿面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
原阳县豫莱香食品加工厂
Q B