



412753S-2026



濮阳市金麦香食品有限公司企业标准

Q/PJMX 0001S-2026

烤鸭专用饼

2026-09-18 发布

2026-09-18 实施

濮阳市金麦香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市金麦香食品有限公司提出。

本标准由浚县公共检验检测中心和濮阳市金麦香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：岳宗阳、程立。

H N
Q B

烤鸭专用饼

1 范围

本标准规定了烤鸭专用饼的分类、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、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中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压制成型、熟制、冷却、包装、冷冻、加工而成的非即食烤鸭专用饼。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。

2.1.5 食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.8 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.9 芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 十三香调味品、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.13 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。

2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.15 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.16 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.17 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。

- 2. 1. 18磷酸氢二钾应符合 GB 1886. 334 的规定。
- 2. 1. 19磷酸氢钙应符合 GB 1886. 3 的规定。
- 2. 1. 20六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2. 1. 21三聚磷酸钠应符合 GB 1886. 335 的规定。
- 2. 1. 22磷酸二氢钠应符合 GB 1886. 336 的规定。
- 2. 1. 23磷酸氢二钠应符合 GB 1886. 329 的规定。
- 2. 1. 24复配膨松剂应符合 GB 1886. 245 的规定。
- 2. 1. 25碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 26碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。
- 2. 1. 27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 28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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法

霉菌，CFU/g	≤	150				GB 4789. 15
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）、菌落总数、大肠菌群。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、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中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压制成型、熟制、冷却、包装、冷冻、加工而成的非即食烤鸭专用饼。

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，微生物参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本产品GB 2760中的类别为06.03.02.06其他小麦粉制品（如面筋等）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市金麦香食品有限公司

QB