



411622S-2017



河南宏运达食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2017

酥饼

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

河南宏运达食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南宏运达食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：史洪涛。

H N

Q B

酥饼

1 范围

本标准规定了酥饼要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生产用水、大豆油、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉），经和面、成型、烘烤、冷却、包装工艺制成的产品。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	试验方法
性状	外形整齐、底部平整	将样品置于白磁盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽	
气味	具有该产品应有的风味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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
干燥失重, %	≤ 42	GB 5009.3
粗脂肪, g/100g	≤ 34	GB 5009.6
总糖(以蔗糖计), %	≤ 40	GB/T 20977
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定，致病菌限量应符合表 4 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	2	10, 000	100, 000	GB 4789.2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 / (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品。					

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料、添加生产用水、大豆油、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉），经和面、成型、烘烤、冷却、包装工艺制成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

H H N

河南宏运达食品有限公司
2017年06月21日

Q B