



411952S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0010S-2017

烙馍

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、陈锋、郁莉萍。

H N

Q B

烙馍

1 范围

本标准规定了方烙馍的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐、大豆油为原料，首先把食用盐溶于水中中和面，然后经醒面、分剂、抹油、合剂、擀面、烙制、冷却、包装的生产工艺制成的圆形、方形或其他形态的即食烙馍。

2 要求

2.1 原料

- 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 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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
形 态	外形完整，表面有烤制微黄花纹	从样品中取出 1 张，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	微黄色	
气味、滋味	无酸败、无异味具有该产品应有的气滋味	
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
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、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

烙馍以小麦粉、生活饮用水、食用盐、大豆油为原料，首先把食用盐溶于水中和面，然后经醒面、分剂、抹油、合剂、擀面、烙制、冷却、包装的生产工艺制成的圆形、方形或其他形态的即食烙馍。

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，参照GB 8957《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》制订本企业标准。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。

郑州孔河天地食品有限公司

2017年06月15日

QB