



411951S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0009S-2017

饼丝

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

饼丝

1 范围

本标准规定了饼丝的要求、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和面，然后经醒面、分剂、抹油、合剂、擀面、烙制、冷却、切丝、包装的生产工艺制成的非即食饼丝。

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
性 状	呈丝状	从样品中取出200g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	微黄或金黄色	
气味、滋味	无异味、无酸败，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	≤ 55.0	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				检验方法
	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

饼丝是以小麦粉、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、切丝、包装的生产工艺制成的非即食饼丝。

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07月14日

Q B