



411954S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0011S-2017

---

# 烩面坯

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

# 烩面坯

## 1 范围

本标准规定了烩面坯的要求、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，经和面、轧面、分割、饧面、成型、抹油、包装的生产工艺加工而成的非即食烩面坯。

## 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
性 状	呈片状	从样品中取出1片，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	白色	
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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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 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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

#### 2.6 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。

H H N  
Q B

## 编制说明

烩面坯以小麦粉、生活饮用水、大豆油、食用盐为原料，经和面、轧面、分割、饧面、成型、抹油、包装的生产工艺加工而成的非即食烩面坯。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》的有关规定制定本企业标准，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。

H N

郑州孔河天地食品有限公司

2017年07月14日

Q B