



412276S-2017



内黄县亿佳食品有限公司企业标准

Q/NYS 0002S-2017

烤麸干

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

内黄县亿佳食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由内黄县亿佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈彦强。

H N

Q B

烤麸干

1 范围

本标准规定了烤麸干的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉为原料，加入生活饮用水、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、玉米淀粉），经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、玉米淀粉）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	检验方法
性 状	片状或块状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
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
*铅的指标严于食品安全国家标准		

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 其它要求

食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

烤麸干是以谷朊粉、小麦粉为原料，加入生活饮用水、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、玉米淀粉），经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干。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 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

内黄县亿佳食品有限公司
2017年08月30日

QB