



412337S-2017



虞城县豫东张氏食品有限公司企业标准

Q/YYZS 0001S-2017

张氏烧饼

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

虞城县豫东张氏食品有限公司 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。

本标准由虞城县豫东张氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张庆波。

H N

Q B

张氏烧饼

1 范围

本标准规定了张氏烧饼的要求、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为原料，加入生活饮用水、食用盐、酵母混合，和面、发酵、切块、压延后撒上芝麻、烘烤、冷却、包装而成的张氏烧饼。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 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	圆形	从样品中取出 1 个，将本品放入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
色 泽	具有本品应有的色泽	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*, CFU/g ≤	120				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行;					
*该指标严于食品安全国家标准 GB 7099 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 8957 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

张氏烧饼是以小麦粉为原料，加入生活饮用水、食用盐、酵母混合，和面、发酵、切块、压延后撒上芝麻、烘烤、冷却、包装而成。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》的规定，参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准中霉菌严于国家标准GB 7099的规定。

虞城县豫东张氏食品有限公司

2017年09月05日

H N

Q B