



412130S-2017



开封市上都实业有限公司企业标准

Q/KSS 0004S-2017

烤麸

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

开封市上都实业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由开封市上都实业有限公司提出。

本标准起草单位：开封市上都实业有限公司。

本标准主要起草人：刘慧亮。

H N

Q B

烤麸

1 范围

本标准规定了烤麸的术语和定义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入生活饮用水和面、洗面、注模、成型、蒸熟、改型、速冻、包装加工而成。

2 术语和定义

烤麸是以优质小麦粉为原料，加入生活饮用水和面、洗面、注模、成型、蒸熟、改型、速冻、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦面粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	呈长方体或长方块，外形整齐、薄厚基本一致	从样品中取出烤麸，倒入一洁净烧杯中，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	自然黄色	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 72.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
蛋白质 g/100g	≥ 18.0	GB 5009.5
酸度（干样品，中和 10g 样消耗 0.1mol/L NaOH 溶液的毫升数）	≤ 4.0	GB 5009.239
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	≤ 0.4	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3平板计数法
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
样品的采样及处理按GB 4789. 1执行					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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；

4 检验

出厂检验项目包括感官、水分、蛋白质、净含量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

烤麸是以小麦粉为原料，加入生活饮用水和面、洗面、注模、成型、蒸熟、改型、速冻、包装加工而成。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》的有关规定，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》、GB/T 21924《谷朊粉》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 的规定。

开封市上都实业有限公司
2017年08月09日

H N
Q B