



413370S-2018



开封市上都实业有限公司企业标准

Q/KSS 0002S-2018

---

# 烤麸干

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

开封市上都实业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准自发布实施日期替代Q/KSS 0002S-2015。

H N

Q B

# 烤麸干

## 1 范围

本标准规定了烤麸干的术语定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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

## 2 术语定义

本品是以优质小麦面粉为原料，加入生活饮用水和面、洗面、注模、成型、蒸熟、改型、烘干、包装加工而成。

## 3 要求

### 3.1 原料

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	检验方法
性 状	呈方块，外形整齐、薄厚基本一致	从混合均匀的样品中取出 100g，置一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	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	≤	13.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	2.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	37.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他要求

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。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

烤麸干是以小麦面粉为原料，加入生活饮用水和面、洗面、注模、成型、蒸熟、改型、烘干、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》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。

H N

开封市上都实业有限公司

Q B