



413655S-2018



河南笑脸食品有限公司企业标准

Q/HNXL 0001S-2018

手抓饼（生）

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

河南笑脸食品有限公司 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。

本标准由河南笑脸食品有限公司和河南农业大学联合提出。

本标准起草单位：河南笑脸食品有限公司、河南农业大学。

本标准主要起草人：杨联芝、孙伟、艾志录、潘治利、陈志远、李卫军、骆洋翔。

H N

Q B

手抓饼（生）

1 范围

本标准规定了手抓饼(生)的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、大豆植物油、起酥油(精炼棕榈油)、复配乳化剂(黄原胶、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、食用盐、玉米淀粉)辅料，经和面、醒面、制饼、涂油【大豆植物油、起酥油(精炼棕榈油)】、盘饼、压饼、速冻、包装加工制成的手抓饼（生）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 大豆植物油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。

2.1.9 复配乳化剂应符合 GB 26687 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	外形完整，具有手抓饼应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜，组织结构均匀	从样品中取出手抓饼，按要求熟制，放入一洁净烧杯中，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	具有手抓饼应有的色泽	
气味	具有手抓饼固有的气味，无异味	
滋味	具有手抓饼固有的滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

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)	≤ 60	GB 5009.3
食用盐/(g/100g)	≤ 0.7	GB 5009.44
铅* (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	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

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	1000	10000	GB 4789.10平板计数法

注1：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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 和 GB 31646 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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要求、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

手抓饼（生）是以高筋小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、大豆植物油、起酥油（精炼棕榈油）、复配乳化剂（黄原胶、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、食用盐、玉米淀粉）辅料，经和面、醒面、制饼、涂油【大豆植物油、起酥油（精炼棕榈油）】、盘饼、压饼、速冻、包装加工制成的。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 GB19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、SB/T10412《速冻面米食品》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南笑脸食品有限公司

H N

Q B