



413826S-2018



济源市圣山旗食品有限公司企业标准

Q/JSS 0001S-2018

---

# 炒土馍（炒制类糕点）

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

---

济源市圣山旗食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由济源市圣山旗食品有限公司提出。

本标准起草单位：济源市圣山旗食品有限公司。

本标准主要起草人：李海涛、黄佳。

H N

Q B

# 炒土馍（炒制类糕点）

## 1 范围

本标准规定了炒土馍（炒制类糕点）要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，辅以白砂糖、鸡蛋、芝麻、食用盐、酵母、香辛料（大茴香、小茴香、大葱、洋葱、八角）粉碎，经调制面团、发酵、成型，用硅藻土为炒制介质，炒制而成的酥脆面点休闲小食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 香辛料（大茴香、小茴香、大葱、洋葱、八角）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	圆球状、长条状	取样 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈浅黄色	
气、滋味	具有产品特有气、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	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 2.0	GB 5009.4
蛋白质/ (g/100g)	≥ 10.0	GB 5009.5
总糖(以蔗糖计)/ (g/100g)	≤ 40.0	GB 5009.7

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
注：*铅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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g)	≤	150			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 1：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 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

出厂检验项目为：感官要求、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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，辅以白砂糖、鸡蛋、芝麻、食用盐、酵母、香辛料（大茴香、小茴香、大葱、洋葱、八角）粉碎，经调制面团、发酵、成型，用硅藻土为炒制介质，炒制而成的酥脆面点休闲小食品。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 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依据。

本标准规定了炒土馍（炒制类糕点）要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

济源市圣山旗食品有限公司

H N

Q B