



413016S-2018



济源市双喜食品厂企业标准

Q/JSX 0001S-2018

---

# 土馍

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

济源市双喜食品厂 发布

## 前 言

本标准按照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。

本标准由济源市双喜食品厂提出。

本标准由济源市双喜食品厂起草。

本标准主要起草人：王雪玲。

H N

Q B

# 土馍

## 1 范围

本标准规定了土馍的分类、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粉为主要原料，辅以白砂糖、牛奶（或乳粉）、山药粉、枸杞、鸡蛋、芝麻、食用盐、酵母、香辛料（八角、小茴香、大葱、洋葱、花椒、辣椒粉碎）中的几种，经调制面团、发酵、成型，用硅藻土为炒制介质，炒制而成的土馍。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 8608的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 牛奶应符合GB 19301的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 山药粉应符合DBS41/ 009的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.10 酵母应符合GB/T 20886和GB 31639的规定。
- 2.1.11 香辛料（八角、小茴香、大葱、洋葱、花椒、辣椒）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 硅藻土应符合GB 14936的规定。
- 2.1.13 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	外形整齐、平滑	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	表面色泽均匀，具有该品种应有的色泽	
气味	具有该产品应有的风味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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
食盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅适用于五香味土馍)	≤	8.0	GB 5009.44
粗脂肪, g/100g	≥	4.0	GB 5009.6
总糖 (以蔗糖计), %	≤	40.0	GB/T 20977
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定, 致病菌限量应符合表 4 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	100				GB 4789.15
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品。					
*该指标严于食品安全国家标准 GB 7099 的规定。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以白砂糖、牛奶（或乳粉）、山药粉、枸杞、鸡蛋、芝麻、食用盐、酵母、香辛料（八角、小茴香、大葱、洋葱、花椒、辣椒粉碎）中的几种，经调制面团、发酵、成型，用硅藻土为炒制介质，炒制而成的土馍。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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7099的规定。

济源市双喜食品厂

H N

Q B