



413144S-2017



济源王屋山品牌文化发展有限公司企业标准

Q/WWS 0001S-2017

---

# 土炒馍

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

---

济源王屋山品牌文化发展有限公司 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》编写。

本标准由济源王屋山品牌文化发展有限公司提出并起草。

本标准适用于：济源王屋山品牌文化发展有限公司、济源市王屋山实业有限公司、济源市王屋山特色产品开发中心。

本标准主要起草人：樊双旗、李楠。

H N

Q B

# 土炒馍

## 1 范围

本标准规定了土炒馍的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、鸡蛋、芝麻、食用盐、白砂糖、酵母、香辛料（八角、茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷、辣椒中的几种，经粉碎）中的几种，经配料、加水和面、发酵、成型、炒制（以硅藻土为炒制介质）、冷却、包装而成的土炒馍（炒制类糕点）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355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（八角、茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、辣椒）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的要求。
- 2.1.10 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.11 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

### 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	试验方法
性状	具有该产品应用的形状，外形整齐	取适量样品置于白磁盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽，表面色泽均匀	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总糖(以蔗糖计), %	≤ 40.0	GB/T 20977
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 <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	100	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
*霉菌/(CFU/g) ≤	100				GB 4789.15

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。\*霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099 的规定。

## 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 相关规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 食品中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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、鸡蛋、芝麻、食用盐、白砂糖、酵母、香辛料（八角、茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷、辣椒中的几种，经粉碎）中的几种，经配料、加水和面、发酵、成型、炒制（以硅藻土为炒制介质）、冷却、包装而成的土炒馍（炒制类糕点）。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，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了土炒馍的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于 GB 2762 的要求。

济源王屋山品牌文化发展有限公司

2017年11月10日

QB