



410091S-2018



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0014S-2018

锅盔

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋。

H N

Q B

锅盔

1 范围

本标准规定了锅盔的分类、要求、试验方法、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、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、酵母粉为原料，经和面、醒发、分团、加入或不加入花椒粉和大豆油、擀制、成型、表面撒芝麻或不撒芝麻、烙制、冷却、包装的生产工艺制成的即食锅盔。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.6 花椒粉应符合 GB/T 30391 或 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 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	呈饼状	从样品中取出 200g，倒入一洁净白瓷盘中，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	白中带黄	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气滋味	
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	≤	40.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	1.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

锅盔是以小麦粉、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、酵母粉为原料，经和面、醒发、分团、加入或不加入花椒粉和大豆油、擀制、成型、表面撒芝麻或不撒芝麻、烙制、冷却、包装的生产工艺制成的即食锅盔。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 8957《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》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。

郑州朱屯米粉食品有限公司

Q B