



410594S-2018



三门峡拙耕园食品有限公司企业标准

Q/SZS 0001S-2018

面 豆

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

三门峡拙耕园食品有限公司 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。

本标准由三门峡拙耕园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：史新宾、张峰、张洋。

H N

Q B

面豆

1 范围

本标准规定了面豆的分类、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，加入生活饮用水、牛奶、酸奶、鸡蛋、白芝麻、黑芝麻、花生仁、食用盐、甜米酒、酵母、白砂糖、冰糖（加水溶解）、红糖、辣椒粉、香辛料粉（花椒、姜、肉桂、高良姜、八角、山奈、小茴香、豆蔻、丁香、孜然、胡椒）、葱（经清洗、粉碎）、胡萝卜（经清洗、榨汁）或胡萝卜粉、番茄粉、山楂粉、蜜桃粉、香蕉粉、木瓜粉、菠萝粉、红茶粉、普洱茶粉、花生油、紫薯粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、可可粉、可可脂、碳酸氢钠，玫瑰花（重瓣红玫瑰）、陈皮、白芷、大麦芽、茯苓、大枣、鸡内金、杏仁、薄荷经粉碎，玉米、大米、小米、燕麦、红豆、黑豆、绿豆、黄豆、蚕豆经干燥熟制、粉碎，以上原辅料的多种，经配料、混合、揉制面团、醒发、分切，以硅藻土为介质，经烘焙、筛分、包装而成的面豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.4 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 甜米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料粉（花椒、姜、肉桂、高良姜、八角、山奈、小茴香、豆蔻、丁香、孜然、胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 葱、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2760 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.14 番茄粉、山楂粉、蜜桃粉、香蕉粉、木瓜粉、菠萝粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 红茶粉、普洱茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 可可粉、可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.24 陈皮、白芷、大麦芽、茯苓、大枣、鸡内金、杏仁、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.25 玉米、大米、小米、燕麦应清洁、卫生、无污染、无虫害，应符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 红豆、黑豆、绿豆、黄豆、蚕豆应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 硅藻土应符合 GB 14936 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	粒状、块状、条状	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、焦香可口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 10	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	仅适用于添加花生油的产品 ≤ 5.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	仅适用于添加花生油的产品	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	仅适用于添加食用盐的产品	≤	8.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	仅适用于添加山楂粉的产品	≤	5.0	GB 5009.185

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 和表 4 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 平板计数法
*霉菌（CFU/g） ≤	120				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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
*霉菌指标严于食品安全国家标准。

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 的规定。

2.7 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

面豆是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、牛奶、酸奶、鸡蛋、白芝麻、黑芝麻、花生仁、食用盐、甜米酒、酵母、白砂糖、冰糖（加水溶解）、红糖、辣椒粉、香辛料粉（花椒、姜、肉桂、高良姜、八角、山奈、小茴香、豆蔻、丁香、孜然、胡椒）、葱（经清洗、粉碎）、胡萝卜（经清洗、榨汁）或胡萝卜粉、番茄粉、山楂粉、蜜桃粉、香蕉粉、木瓜粉、菠萝粉、红茶粉、普洱茶粉、花生油、紫薯粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉、可可粉、可可脂、碳酸氢钠，玫瑰花（重瓣红玫瑰）、陈皮、白芷、大麦芽、茯苓、大枣、鸡内金、杏仁、薄荷经粉碎，玉米、大米、小米、燕麦、红豆、黑豆、绿豆、黄豆、蚕豆经干燥熟制、粉碎，以上原辅料的多种，经配料、混合、揉制面团、醒发、分切，以硅藻土为介质，经烘焙、筛分、包装而成的面豆。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》相关标准的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7099。

三门峡拙耕园食品有限公司

QB