

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0385 S- 2017 号

Q/SZH

沈阳众禾食品有限公司企业标准

Q/SZH 0001S—2017

代替 Q/SZH 0001S-2015

手抓饼胚

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2017-11-22 发布

2017-12-22 实施

沈阳众禾食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标依据产品实测值制定。

本标准代替 Q/SZH 0001S-2015《手抓饼胚》。

本标准与 Q/SZH 0001S-2015《手抓饼胚》的主要差异：

- 核查了规范性引用文件；
- 修改了前言；
- 修改了铅的限量；

本标准由沈阳众禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜流芳、姜茶亭。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SHZ 0001S-2015；

手抓饼胚

1 范围

本标准规定了手抓饼胚的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以饮用水、食用植物油、食用猪油、起酥油、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、芝麻、杏仁、花生、绿豆粉、南瓜粉为辅料，经配料、和面、成型、醒发、压膜、冷冻、包装工艺制成的不同口味手抓饼胚。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3218 起酥油

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T1355、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.5 起酥油：应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.11 杏仁：应符合 GB/T 20452 的规定。
- 3.1.12 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.13 绿豆粉、南瓜粉：应符合国家食品安全管理的相关规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检方法验
色 泽	具有产品本身固有色泽	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽，组织形态，杂质，并按包装上标注的食用方法进行熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
滋、气味	具有本品应有的滋味和气味，无酸败味及其他异味	
组织形态	外形完整, 无破损	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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）	≤ 58.0	GB 5009.3
酸度/（°T）	≤ 10.0	GB 5009.239
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.4.2 食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

3.5 其他污染物指标

应符合GB 2762的规定。

3.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881标准规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定执行检验。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。

4.2.2 随机抽取一定数量的样品（应满足检验需求），分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相关国家标准规定。采用的食品塑料袋或膜应符合GB 9683的规定，外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定或其他材质应符合相应标准规定，且应干燥、清洁、无异味，不影响手抓饼胚品质。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，车箱内温度不得高于-15℃，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在冷库中，冷库内温度应控制在-15℃~-18℃，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。
