

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 04 B S- 2021 号

# Q/SMY

## 沈阳沐阳食品有限公司企业标准

Q/SMY 0002S-2021

### 煎饼

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。



2021-09-06 发布

2021-10-14 实施

沈阳沐阳食品有限公司发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定。其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳沐阳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐锐。

本标准属首次发布。

# 煎饼

## 1 范围

本标准规定了煎饼的分类、要求与检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、小米，大豆，高粱，玉米，糙米，全麦，黑麦，藜麦，芝麻、花生、红枣等中的一种或几种为原料，以饮用水为辅料，经选料、清洗、蒸熟或炒熟、研磨、打浆、自然发酵、熟制、冷却、包装制成的煎饼。

## 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 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

Q/SMY 0002S-2021

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 大米、小米、高粱、玉米、糙米、全麦、黑麦、藜麦：应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 大豆：应符合GB 1352的规定。

3.1.3 芝麻、花生：应符合GB 19300的规定。

3.1.4 花生：应符合GB/T 1532的规定。

3.1.5 红枣：应符合GB/T 5835的规定。

3.1.6 饮用水：应符合GB 5749的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽，允许若带焦黄色	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、状态，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味和口感。
滋味和气味	具有粮谷香气，无异味	
口 感	口感松软有筋道感，不黏牙	
状 态	厚薄基本均匀，外形完整，无霉变及其他肉眼可见外来杂质	

#### 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)	≤ 42.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

### 3.4 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
霉菌	≤150				GB 4789.15

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值。  
a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

### 3.9 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 从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

#### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产企业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、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 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

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上（含一项）不合格，则判该批产品为不合格品。

### 6 标志、包装、运输与贮存

#### 6.1 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。

#### 6.2 包装

包装材料应符合相关国家标准规定。内包装采用塑料容器或塑料袋，应符合GB 4806.7的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。且应干燥、清洁、无异味，不影响面制品的品质。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。

---