

Q/QSCY

宝鸡千食餐饮管理有限公司企业标准

Q/QSCY 0002S—2021

豆花泡馍



Q/610000-12415S-2021
有效期至 20240407

2021 - 02 - 25 发布

2021 - 04 - 10 实施

宝鸡千食餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2020的规则编制。
本标准由宝鸡千食餐饮管理有限公司提出。
本标准由宝鸡千食餐饮管理有限公司起草。
本标准起草人：张斌。
本标准批准人：张斌。
本标准属首次发布。



豆花泡馍

1 范围

本标准规定了豆花泡馍的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、饮用水、食用盐、酵母、香辛料（或不添加）、脱氢乙酸钠或丙酸钙为原料，经配料、和面、压面、醒面、擀面、烤制、冷却、切片、包装制成馍片。以小麦粉、植物油、白砂糖（或不添加）、食用盐、芝麻（或不添加）为原料，经配料、和面、醒面、拧麻花、油炸、冷却、包装制成麻花。以植物油、辣椒面、芝麻、香辛料为原料，经调配、油泼、冷却、包装制成油辣椒。馍片、麻花和油辣椒搭配复合调味汁（饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料、添加或不添加山梨酸钾）或食用盐、豆浆粉，选配榨菜、冻干豆腐、油炸花生、葱花或脱水时令蔬菜包（青菜、卷心菜、香菇、胡萝卜、鸡蛋粒），经组合包装制成的豆花泡馍。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1355	小麦粉
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4806. 1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009. 120	食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
GB 5009. 121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 11761	芝麻
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 20886	食品加工用酵母
GB/T 23183	辣椒粉
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 25548	食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 36392	食品包装用淋膜纸和纸板
GH/T 1011	榨菜
QB/T 1733.5	油炸花生仁
Q/QSCY 0001S	复合调味汁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合GB 2721或GB/T 5461的规定。
- 3.1.3 酵母：应符合GB/T 20886或GB 31639的规定。
- 3.1.4 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
- 3.1.5 丙酸钙：应符合GB 25548的规定。
- 3.1.6 植物油：应符合GB 2716的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.8 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.9 辣椒面：应符合GB/T 23183的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.11 复合调味汁：应符合Q/QSCY 0001S的规定。
- 3.1.12 豆浆粉、冻干豆腐：应符合GB 2712的规定。
- 3.1.13 榨菜包：应符合GH/T 1011的规定。
- 3.1.14 油炸花生：应符合QB/T 1733.5的规定。
- 3.1.15 葱花、脱水时令蔬菜包：应符合附录A的规定。
- 3.1.16 饮用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	各配料呈其应有色泽
滋、气味	各配料呈其应有滋味、气味
组织形态	各配料具有其各自应有的形态
杂 质	无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 ^a , %	≤ 42
酸价（以脂肪计）（KOH） ^b , mg/g	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计） ^b , g/100g	≤ 0.25
食用盐（以NaCl计） ^c , g/100g	≤ 7.0
铅（以Pb计） ^c , mg/kg	≤ 0.5
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^d , g/kg	≤ 0.5
丙酸钙（以丙酸计） ^d , g/kg	≤ 2.5
^a 限馍片、麻花检验。 ^b 仅限麻花、油辣椒检验。 ^c 限馍片、麻花和所有配料料包的混合检验。 ^d 仅限添加了该添加剂的馍片检验，并且两种添加剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。	

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	900
注：微生物指标限馍片、麻花和所有搭配料包的混合检验。				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药最大残留限量

3.7.1 污染物限量：应符合GB 2762的规定。

3.7.2 真菌毒素限量：应符合GB 2761的规定。

3.7.3 农药最大残留限量：应符合GB 2763的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

4.1 感官

将一份被测样品置于洁净的白色瓷盘中，用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质；取一包装完整的最小销售包装产品进行拆装，将成品包装中所包含的料包按照标签标明的食用方法进行处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 酸价：按GB 5009.229规定的方法测定。

4.2.3 过氧化值：按GB 5009.227规定的方法测定。

4.2.4 食用盐：按GB 5009.44规定的方法测定。

4.2.5 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.6 脱氢乙酸钠：按GB 5009.121规定的方法测定。

4.2.7 丙酸钙：按GB 5009.120规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按GB 4789.1执行。

4.3.2 菌落总数：按GB 4789.2的规定执行。

4.3.3 大肠菌群：按GB 4789.3的规定执行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10规定的方法测定。

4.3.5 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

在成品库中随机抽样进行检验，抽样基数不少于50kg，抽样数量不得少于16个最小包装，抽样总量不得少于2kg，样品分为2份，一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前应由公司检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后，签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验为本标准3.2~3.5的全部项目。

5.4.2 一般情况下，每年需对产品至少进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签标识：应符合GB 7718和 GB 28050的规定，并标明食用方法。

6.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。产品内包装用塑料袋应符合GB 4806.7或GB 9683或GB/T 10004或GB/T 28118的规定，纸盒应符合GB 4806.8或GB/T 36392的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，其他包装材料应符合相关国家标准的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为180天。

附录A
(规范性附录)
葱花、脱水时令蔬菜包质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽。
组织形态	具有该产品应有的形态和特征，无霉变、无虫蛀。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。
杂质	无正常视力可见杂质。

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 15.0
总灰分 (以干基计) / (g/100g)	≤ 18.0

A.3 微生物限量

应符合表A.3的规定。

表A.3 微生物限量

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 100000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 3
霉菌与酵母菌/ (CFU/g)	≤ 500
致病菌 (沙门氏菌和金黄色葡萄球菌)	不得检出

A.4 污染物限量、农药最大残留限量

应符合GB 2762、GB 2763的规定。