



410647S-2024



## 漯河市合心缘食品有限公司企业标准

Q/LHS 0002S-2024

# 烙馍

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

漯河市合心缘食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市合心缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晓慧。

H N

Q B

# 烙馍

## 1 范围

本标准规定了烙馍的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加杂粮粉（高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦面粉、黄豆粉中的一种或几种）、蔬菜粉（山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、食用盐中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、烙制、冷却、包装而成的烙馍。

根据产品的所用原料不同分为：原味烙馍、杂粮烙馍、蔬菜烙馍。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉、黑全麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 杂粮粉（高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 蔬菜粉（山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉）应符合 NY/T 1884 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 30.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注: 1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加杂粮粉(高粱粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑全麦面粉、黄豆粉中的一种或几种)、蔬菜粉(山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉中的一种或几种)、白芝麻、黑芝麻、食用盐中的几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、焙制、冷却、包装而成的烙馍，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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市合心缘食品有限公司

Q B