

Q/SLF 0004S-2022

Q/SLF

盘锦顺利发食品有限公司企业标准

Q/SLF 0004S-2022

煎饼

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

盘锦顺利发食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准依据 GB7100-2015 《食品安全国家标准 饼干》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其它要求和指标按产品实测检验数据确定，其中铅含量指标严于食品安全国家标准。

本标准由盘锦顺利发食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：胡晓楠、撒艳明、张淑芹

本标准属首次发布。

煎饼

1 范围

本标准适用于以大米、玉米、小米、高粱米、大豆等为主要原料，以大枣、绿豆、果仁、坚果等为辅料，在主要原料的基础上可不添加辅料，也可以添加一种或几种辅料，经原料前处理、浸泡、蒸煮、磨浆、发酵、配料混合、摊制、烘干、喷水、折叠、包装等传统工艺加工而成的煎饼。

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，仅所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 1352	大豆		
GB/T 1354	大米		
GB/T 1535	大豆油		
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量	
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 5009.227	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 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T5835	干制红枣		
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7100	食品安全国家标准	饼干	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 8957	糕点厂卫生规范		
GB/T 10462	绿豆		
GB/T 11766	小米		
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	
LS/T 3215	高粱米		
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[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 分类

产品根据原辅料不同可分为杂粮煎饼、红枣煎饼、小米煎饼、绿豆煎饼等。

3.1 杂粮煎饼

以玉米、大米、高粱、小米、大豆为原料，添加植物油、经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

3.2 红枣煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加大枣、植物油、经原料前处理、浸泡混合、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

3.3 小米煎饼

以玉米、大米、大豆为原料，添加小米、植物油、经原料前处理、浸泡混合、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

3.4 绿豆煎饼

以玉米、大米、小米、大豆为原料，添加绿豆、植物油、经原料前处理、浸泡、混合、磨浆、烙制、冷却等工艺加工而成的煎饼。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。
- 4.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.5 高粱米应符合 LS/T3215 的规定。
- 4.1.6 绿豆应符合 GB/T10462 的规定。
- 4.1.7 红枣应符合 GB/T5835 的规定。
- 4.1.8 生产用水应符合 GB 8537 的规定。
- 4.1.9 大豆油应符合 GB1535 的规定。
- 4.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 外观和感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	黄白色至黄色、或所含有原料固有的色泽，有光泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态、杂质，闻其气味，品其滋味。
组织形态	外形呈圆形薄片，质地稍软，质细且薄，厚薄均匀	
滋味、气味	具有与主要原料固有的香气、无异味，口感适中	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

项 目	指 标	试验方法（依据标准）
-----	-----	------------

水分/, %	≤	15.5	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）/mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

表2 理化指标

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15

注：样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。
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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF-1070 规定进行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质。

7 检验规则

7.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求验收，合格后方可入库。

7.2 组批与抽样

7.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

7.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

7.3 出厂检验

7.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.4.2 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) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- 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。

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装标志、标签内容应符合 GB 7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。大包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

8.4 贮存

本产品应在清洁、干燥库房中，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定贮运条件下，包装产品保质期见产品标签的规定。
