

Q/FXLJ

阜新市海州区李记杂粮煎饼坊企业标准

Q/FXLJ 0001S—2023

煎饼

2023 - 07 - 26 发布

2023 - 09 - 26 实施

阜新市海州区李记杂粮煎饼坊 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本标准中感官要求依据 GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》和实测值；理化指标依据 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《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》制定，微生物指标依据 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。其中食品安全指标铅的限量严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其他指标根据实测值确定。

本文件由阜新市海州区李记杂粮煎饼坊提出，解释并起草。

本文件由阜新市海州区李记杂粮煎饼坊归口。

本文件起草单位：阜新市海州区李记杂粮煎饼坊。

本文件主要起草人：李刚。

煎饼

1 范围

本文件规定了煎饼的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以玉米、大米、黄豆为主要原料，添加或不添加高粱、小米、大枣、枸杞、芝麻、花生、藜麦、绿豆、核桃、燕麦、黑米、小麦粉、植物油、生产用水中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1351 小麦
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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/T 5835 干制红枣
 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 8231 高粱
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 11766 小米
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18672 枸杞
 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 食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
 LY/T 1922 核桃仁
 LS/T 3245 藜麦米
 LS/T 3260 燕麦米
 NY/T 832 黑米
 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[2023]第 70 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

煎饼

以玉米、大米、黄豆为主要原料，添加或不添加高粱、小米、大枣、枸杞、芝麻、花生、藜麦、绿豆、核桃、燕麦、黑米、小麦粉、植物油、生产用水中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4 分类

产品按原料和口味的不同可分为煎饼（杂粮口味）、煎饼（玉米口味）、煎饼（小米口味）、煎饼（黑米口味）、煎饼（红枣口味）、煎饼（花生口味）、煎饼（枸杞口味）、煎饼（芝麻口味）、煎饼（核桃口味）、煎饼（藜麦口味）、煎饼（燕麦口味）。

4.1 煎饼（杂粮口味）

以玉米、大米、高粱、黄豆、小米、小麦粉、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.2 煎饼（玉米口味）

以玉米、大米、黄豆、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.3 煎饼（小米口味）

以玉米、大米、黄豆、小米、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.4 煎饼（黑米口味）

以玉米、大米、小米、黄豆、黑米、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、清洗、浸泡、磨浆、摊制、冷却、包装等传统工艺加工而成的黑豆煎饼。

4.5 煎饼（红枣口味）

以玉米、大米、黄豆、大枣、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.6 煎饼（花生口味）

以玉米、大米、黄豆、花生、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.7 煎饼（枸杞口味）

以玉米、大米、黄豆、枸杞、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.8 煎饼（芝麻口味）

以玉米、大米、黄豆、芝麻、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.9 煎饼（核桃口味）

以玉米、大米、黄豆、核桃、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、混合、部分蒸制、再混合、磨制、醒发、摊制、冷却、包装等工艺制成的煎饼。

4.10 煎饼（藜麦口味）

以玉米、大米、高粱、小米、黄豆、藜麦、植物油、生产用水为原料添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、清洗、浸泡、磨浆、摊制、冷却、包装等传统工艺加工而成的藜麦燕麦煎饼。

4.11 煎饼（燕麦口味）

以玉米、大米、高粱、小米、黄豆、燕麦、植物油、生产用水为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸氢钠，经原料预处理、配料、清洗、浸泡、磨浆、摊制、冷却、包装等传统工艺加工而成的藜麦燕麦煎饼。

5 要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 5.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.3 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 5.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 5.1.5 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 5.1.6 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 5.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.9 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.1.10 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 5.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 5.1.12 核桃应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 5.1.13 燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。
- 5.1.14 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 5.1.15 小麦粉应符合 GB 1351 的规定。
- 5.1.16 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

5.2 感官指标及试验方法

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标及试验方法

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	片状，质地较软，厚薄均匀	
杂质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

5.3 理化指标及试验方法

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标及试验方法

项目	指标	检验方法
水分/%	≤ 14.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.22

注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

5.4 微生物限量及试验方法

5.4.1 微生物限量还应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				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
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定，详见表 4。

表4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 /25 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 净含量与试验方法

符合国家质量监督检验检疫总局[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.8 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.9 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.10 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品须由生产厂质量检验部门按本文件规定进行检验，合格后，签发合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 有下列情况时应进行型式检验：

- a) 正常生产每年或停产 6 个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目为本文件要求中除 5.1 以外的全部项目。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批原料、同一班次生产的同品种同规格的产品为一批。

6.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 8 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

6.5 判定规则

6.5.1 所有检测项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

6.5.2 微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

6.5.3 其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格；复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。运输包装标志还应标明：产品名称、生产厂名、厂址、生产日期、批号、数量、体积、质量（重量）、保质期及贮运图示标志，贮运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品的包装材料内包装应符合 GB 4806.7 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定，包装应严密、无泄漏。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。严禁与有毒、有害物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，避免重压，严禁与有毒、有害物品混贮。并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。本产品应离地 10cm 以上，离墙 10cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

8 保质期

自产品生产之日起，在符合本文件规定的贮运条件下，产品的保质期为 3 个月。
