

# Q/FLB

## 阜新郭老八食品加工厂企业标准

Q/FLB 0002S-2023

---

### 煎饼

2023-07-20 发布

2023-12-29 实施

---

阜新郭老八食品加工厂 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：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中的食品安全限量指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。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。

本标准由阜新郭老八食品加工厂提出、解释并起草。

本标准主要起草人：郭立

本标准2023年07月首次发布。

# 煎饼

## 1 范围

本标准规定了煎饼的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、饮用水为主要原料，添加或不添加辅料：红枣、白芝麻、黑芝麻、蜜薯、枸杞、火龙果粉、南瓜、山药、菠菜、芹菜、黑豆、绿豆、红豆、花生、糙米、小麦米、燕麦、薏米、香米、荞麦米、藜麦、鹰嘴豆、黑米中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱），经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

## 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 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB/T 1355	小麦粉
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 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 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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
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/T 18810	糙米

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

Q/FLB 0002S-2023

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

GB29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 35028 荞麦粉

DB52/T464 山药

NY/T 580 芹菜

NY/T 747 绿色食品 瓜类蔬菜

NY/T 832 黑米

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

NY/T 964 菠菜

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

LS/T 3215 高粱米

LS/T 3245 藜麦米

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第70号令（2023）《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（2009）第123号令《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 定义

以玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、饮用水为主要原料，添加或不添加辅料：红枣、白芝麻、黑芝麻、蜜薯、枸杞、火龙果粉、南瓜、山药、菠菜、芹菜、黑豆、绿豆、红豆、花生、糙米、小麦米、燕麦、薏米、香米、荞麦米、藜麦、鹰嘴豆、黑米中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱），经浸泡、煮制、磨糊、发酵、焙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2 产品分类

产品按原料和口味的不同可分为杂粮煎饼（原味）、杂粮煎饼（蜜薯口味）、杂粮煎饼（枸杞口味）、杂粮煎饼（红枣口味）、杂粮煎饼（黑芝麻口味）、玉米煎饼、小米煎饼、杂粮煎饼（高粱口味）、杂粮煎饼（火龙果口味）、杂粮煎饼（南瓜口味）、杂粮煎饼（山药口味）、杂粮煎饼（菠菜口味）、杂粮煎饼（芹菜口味）、多粮融合煎饼（多粮口味）、藜麦杂粮煎饼

##### 3.2.1 杂粮煎饼（原味）

以玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加或不添加蜜薯，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、焙制、包装等工艺制成的煎饼。

##### 3.2.2 杂粮煎饼（黑芝麻口味）

以黑芝麻、小麦粉、玉米、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、蜜薯、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、焙制、包装等工艺制成的煎饼。

##### 3.2.3 杂粮煎饼（红枣口味）

以红枣、小麦粉、玉米、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、蜜薯、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、焙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.4 杂粮煎饼（枸杞口味）

以枸杞、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、蜜薯、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.5 杂粮煎饼（蜜薯口味）

以蜜薯、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.6 小米煎饼

以小米、玉米、小麦粉、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.7 玉米煎饼

以玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.8 杂粮煎饼（高粱口味）

以高粱米、玉米、小麦粉、小米、大米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.9 杂粮煎饼（火龙果口味）

以火龙果、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.10 杂粮煎饼（南瓜口味）

以南瓜、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.11 杂粮煎饼（山药口味）

以山药、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.12 杂粮煎饼（菠菜口味）

以菠菜、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、烙制、包装等工艺制成的煎饼。

#### 3.2.13 杂粮煎饼（芹菜口味）

以芹菜、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、焙制、包装等工艺制成的煎饼。

### 3.2.14 多粮融合煎饼（多粮口味）

以玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加一种或几种黑豆、绿豆、红豆、花生、芝麻、蜜薯、糙米、小麦米、燕麦、薏米、香米、荞麦米、藜麦、鹰嘴豆、黑米为辅料。添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。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。

### 3.2.15 藜麦杂粮煎饼

以藜麦、玉米、小麦粉、小米、大米、高粱米、黄豆、白芝麻、饮用水为原料，添加或不添加蜜薯，添加食品添加剂：碳酸钠（食用碱）。经浸泡、煮制、磨糊、发酵、焙制、包装等工艺制成的煎饼。

## 4 技术要求

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 大米、香米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.3 高粱米应符合 LS/T 3215 的规定。
- 4.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.5 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.6 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.9 蜜薯应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.10 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.12 水麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.13 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.14 藜麦应符合 LS/T 3245 的规定。
- 4.1.15 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.17 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 4.1.19 薏米应符合 GB2715 的规定。
- 4.1.20 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.21 南瓜应符合 NY/T747 的规定。
- 4.1.22 山药应符合 DB52/T464 的规定。
- 4.1.23 菠菜应符合 NY/T964 的规定。
- 4.1.24 芹菜应符合 NY/T580 的规定。
- 4.1.25 火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.26 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.27 鹰嘴豆应符合 GB 2715 的规定。

## 4.2 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
色泽	具有浅黄色、金黄色、浅棕色或品种应有的色泽，色泽基本均匀	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，检查有无外来杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	薄片状，无霉变及其他正常视力可见外来异物	

## 4.3 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，%	≤ 14	GB 5009.3
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
霉菌/CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注：样品的分析及处理按 GB4789.1

## 4.5 致病菌限量指标

致病菌限量指标应符合 GB29921 表 4 的规定。

表 4 致病菌限量指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g (mL) 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	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：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 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4.6 其他污染物限量

其他污染物限量 应符合 GB2762 的规定

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量 应符合 GB2760 的规定

#### 4.8 其他真菌毒素限量

其他真菌毒素限量 应符合 GB2761 的规定

#### 4.9 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 70 号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批与抽样

##### 5.1.1 组批

同一批原、配料、同一班次、同一生产日期、同一生产线、同一工艺条件生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

##### 5.1.2 抽样

从同一规格、同一生产日期和同一批次的产品随机抽取样品，抽样数量不低于 1kg（满足检验和留样用），样本分为 2 份，一份供检验，一份留样备查。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品出厂前，必须按本标准要求经公司质量部门检验合格，签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目包括要求中的全部项目

5.3.2 型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时，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。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格产品；

5.4.2 检验结果中有一项或者一项以上不合格，则加倍在同一批次产品中抽样复验，复验结果全部合格则判该批次产品为合格；复检结果有一项或者一项以上不合格则判该批次产品不合格。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。



6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

## 6.2 包装

包装材料、容器应符合相应的国家食品安全标准和规定的要求。

6.2.1 内包装采用食品包装用塑料与铝箔复合膜袋应符合 GB4806.7、GB9683 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味物品混装、混运。长途运输的车船必须遮盖。运输中防止挤压、暴晒、雨淋。装卸中应轻装轻放，严禁扔摔和撞击。

## 6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味、有污染的物质同库贮存。产品应贮存在清洁、卫生、干燥、阴凉、通风的库房内。库房内最佳温度 25℃ 以下，库内应设垫高架及防鼠、防蝇等设施。严禁露天堆放、日晒、雨淋和靠近热源。产品距离地面不低于 10cm，离墙 20cm 以上。

在本标准规定的贮存条件下，自生产日期起，保质期为 10 个月。

---