

Q/FJG

抚顺市金谷坊食品有限公司企业标准

Q/FJG 0001S-2023

煎 饼

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺市金谷坊食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由抚顺市金谷坊食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：抚顺市金谷坊食品有限公司。

本标准主要起草人：赵浩然。

本标准属首次发布。

煎饼

1 范围

本标准规定了煎饼的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大米、玉米、小米、高粱米、鹰嘴豆、大豆为原料，以食用植物油为辅料，添加食品添加剂碳酸氢钠，经淘洗、浸泡、蒸制、配料混合、磨浆、发酵、烙制、冷却、包装制成的煎饼。

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（包括所用的修改单）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 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 食用油
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

Q/FJG 0001S-2023

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3215 高粱米

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（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

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715的规定。

4.1.2 玉米：应符合GB 1353、GB 2715的规定。

4.1.3 大豆：应符合GB 1352、GB 2715的规定。

4.1.4 小米：应符合GB/T 11766、GB 2715的规定。

4.1.5 高粱米：应符合LS/T 3215、GB 2715的规定。

4.1.6 鹰嘴豆：应符合GB 19300的规定。

4.1.7 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

4.1.8 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。

4.1.9 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|------|---------------------------|--|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致 | 取约 5g 的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其色泽、组织形态和杂质，鼻嗅其气味，口尝滋味。 |
| 滋、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，口感柔软细腻、无异 味 | |
| 组织状态 | 切成长方形，大小基本一致，允许有少量碎片 | |
| 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。

表 2 理化指标

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|--------------------------------|--------|-------------|
| 水分/ % | ≤ 8.0 | GB 5009.3 |
| 酸度/ (ml/10g) | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| 铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) | ≤ 20.0 | GB 5009.22 |

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 微生物指标 | 采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示） | | | | 检验方法 |
|---------|---------------------------------------|---|-----------------------|-----------------------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁴ CFU/g | 10 ⁵ CFU/g | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 CFU/g | 10 ² CFU/g | GB 4789.3 中平板计数法 |
| 霉菌 | ≤150 CFU/g | | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 中第二法 |

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定执行。

4.10 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 8957 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样独立包装应满足检验需要，样品分成两份，一份供检验用，另一份留样备检。

5.3 出厂检验

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。出厂检验项目为：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 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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：

Q/FJG 0001S-2023

- 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。

5.5 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。微生物指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

预包装产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 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。

6.2 包装

内包装采用食品塑料包装，材质应符合 GB 4806.7 的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。其它包装材料应符合相应标准的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、运输时不得与有毒、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、暴晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品贮存专用的仓库内，仓库应卫生、阴凉、干燥，不得与有异味的物品混存。仓库应有防鼠设施，堆码整齐，底层产品应垫离地面不低于 10cm，离墙 10cm。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 180 天。

抚顺市金谷坊食品有限公司食品安全标准

《煎饼》企业标准编制说明

一、标准名称：煎饼（Q/FJG 0001S—2023）

二、食品安全企业标准制定概况

产品简介：本公司生产的煎饼是以大米、玉米、小米、高粱米、鹰嘴豆、大豆为原料，以食用植物油为辅料，添加食品添加剂碳酸氢钠，经淘洗、浸泡、蒸制、配料混合、磨浆、发酵、烙制、冷却、包装制成的煎饼。

编制目的：为了更好的保证产品质量，确保食品的安全性，现制定了《煎饼》食品安全企业标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

编制过程：本标准首次发布，通过实际测试及参照食品安全国家标准中安全指标制定了本标准中感官要求、理化指标和微生物指标。标准中所涉及的规范性引用文件、原料标准、检验方法均采用现行的有效的国家标准，所有技术要求均与国家标准相匹配。

三、企业标准严于食品安全国家标准的情况说明

本标准的食品安全指标是依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、和 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定的，其它指标根据产品实测值制定。其中铅的指标要求严于国家标准。

根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对食品中铅限量指标的规定，谷物及其制品限量值（以 Pb 计）为 ≤ 0.2 mg/kg，本标准中铅指标定为 ≤ 0.15 mg/kg，严于国家标准。

四、企业标准指标与相关国家标准指标的比较情况如下表所示

| 项 目 | 企业标准 Q/FJG 0001S—2023 | 国家标准 | 与国家相关性 标准比较 |
|-------|--------------------------|------|----------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致 | 无 | 无 |
| 滋、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，口感柔软细腻、无异味 | 无 | 无 |
| 组织状态 | 切成长方形，大小基本一致，允许有少量碎片 | 无 | 无 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | 无 | 无 |
| 水分/ % | \leq 8.0 | 无 | 无 |

| | | | | |
|------------------------------|---|---|---|----------------|
| 酸度/(ml/10g) | ≤ | 4.0 | 无 | 无 |
| | | 企业标准 Q/FJG 0001S—2023 | 国家标准 GB 2762-2022 | 与国家相关性 标准比较 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ | 0.15 | 0.2 | 严于国家标准 |
| | | 企业标准 Q/FJG 0001S—2023 | 国家标准 GB 2761-2017 | 与国家相关性 标准比较 |
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) | ≤ | 20.0 | 20 | 等同于国家标准 |
| | | 企业标准 Q/FJG 0001S—2023 | 国家标准 GB 7099-2015 | 与国家相关性 标准比较 |
| 菌落总数/(cfu/g) | | n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ | n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ | 等同于国家标准 |
| 大肠菌群/(cfu/g) | | n=5, c=2, m=10, M=10 ² | n=5, c=2, m=10, M=10 ² | 等同于国家标准 |
| 霉菌/(cfu/g) | ≤ | 150 | 150 | 等同于国家标准 |
| | | 企业标准 Q/FJG 0001S—2023 | 国家标准 GB 29921-2021 | 与国家相关性 标准比较 |
| 沙门氏菌/(/25g) | | n=5, c=0, m=0 | n=5, c=0, m=0 | 等同于国家标准 |
| 金黄色葡萄球菌/(cfu/g) | | n=5, c=1, m=100, M=1000 | n=5, c=1, m=100, M=1000 | 等同于国家标准 |

抚顺金谷坊食品有限公司