

备案号：44140098S-2021
备案日期：2021年09月02日
备案有效期：伍年



Q/RF

广东省食品安全企业标准

Q/RF 0001S—2021

面饼

2021-07-20 发布

2021-07-30 实施

丰顺县瑞丰粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由丰顺县瑞丰粮油食品有限公司提出。

本标准由丰顺县瑞丰粮油食品有限公司起草。

本标准主要起草人:刘味珍。

本标准于2021年7月20日首次发布。

面饼

1 范围

本标准规定了面饼的技术要求，生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加饮用水、食用盐，选择性添加食用淀粉、虾粉、瑶柱粉、鲍鱼粉、猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉、排骨粉、肉松粉、鸡蛋、燕麦、荞麦、藜麦、淮山粉、紫薯粉、莲子粉、玉米粉、马铃薯粉、莲藕粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、香葱粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜根粉、西兰花粉、秋葵粉、葛根粉、香菇粉、绿茶粉，选择性添加食品添加剂：碳酸钠、谷氨酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、聚丙烯酸钠、焦磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、栀子黄、姜黄、食品用香精，经配料、搅拌、压片、蒸面、成型、干燥、冷却、包装等工艺制成的具有一定熟化度、需经煮制方可食用的非即食类热风干燥面饼。

我公司生产的面饼按《GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类系统分类属于（食品类别/名称为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

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/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.239 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- NY/T 2672 茶粉
- 《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（2005）第75号

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.5 虾粉、瑶柱粉、鲍鱼粉应符合 GB 10136 的要求。
- 3.1.6 猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉、排骨粉、肉松粉应符合 GB 2726 的要求。
- 3.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 3.1.8 燕麦、荞麦、藜麦应符合 GB 2715 的要求。

3.1.9 淮山粉、紫薯粉、莲子粉、玉米粉、马铃薯粉、莲藕粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、香葱粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜根粉、西兰花粉、秋葵粉、葛根粉应符合 NY/T 1884 的要求。

3.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的要求。

3.1.11 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的要求。

3.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

3.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的要求。

3.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的要求。

3.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。

3.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的要求。

3.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的要求。

3.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的要求。

3.1.19 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的要求。

3.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。

3.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的要求。

3.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。

3.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。

3.1.24 姜黄应符合 GB 1886.60 的要求。

3.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。

3.1.26 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致
滋味及气味	具有该品种应有的气味，无酸味、无霉味、无异味
性状	外形完整或一致，具有该品种应有的性状
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g) ≤	15
酸度/(° T) ≤	4.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.18

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合《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(2005)第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官测定

按GB 17400规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的检验

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由工厂质检部门按要求验收,合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门按出厂检验项目进行检验。检验合格后,应附有合格证方准出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度和净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目和标签。

6.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次；出现下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产三个月以上再恢复生产时；
- c) 原料产地或供应商发生变化时；
- d) 更换主要生产设备时；
- e) 出厂检验的结果与上次检验的结果发生较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期的产品为一批。

6.5 抽样

按GB/T 30642的规定执行。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如有项目不合格，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有项目不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装采用塑料包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，包装纸应符合 GB 4806.8 的规定；外包装采用符合 GB/T 6543 要求的纸箱包装。包装要求：应封口严密，整洁，完好，无破损。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，应有防火、防虫、防鼠设施，与墙壁、地面保持适当距离，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在符合本标准贮存条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内容执行。
