

备案号：44140118S-2021
备案日期：2021年11月25日
备案有效期：伍年

备案专用章

Q/GDGT

广东省食品安全企业标准

Q/GDGT 0001S—2021

烘烤类面饼

2021-10-01 发布

2021-10-10 实施

广东省官田食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的规定编制。

本标准由广东省官田食品有限公司提出。

本标准由广东省官田食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘丹。

本标准于 2021 年 10 月 01 日首次发布。

烘烤类面饼

1 范围

本标准规定了烘烤类面饼的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、饮用水、大豆油、食用盐为原料，经原料验收、和面、出面团剂子、加热压成熟面饼、晾成常饼、包装速冻等工艺加工制成的烘烤类面饼。

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/T 1535	大豆油
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 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 5009.239	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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的要求。

- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的要求。
- 3.1.5 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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
性 状	外形完整或一致，具有该品种应有的性状
色 泽	具有该品种应有的色泽
滋味及气味	无酸味，无馊味，无霉味，无异味，无异嗅
杂 质	无正常视力可见外来异物

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
酸度，°T	≤ 4.0
水分，%	≤ 70
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15

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

应符合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》的要求。

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 感官要求

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和有无杂质。根据食用方法熟制后，闻其气味，品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

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

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

以同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

按GB/T 30642的规定执行。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：净含量、水分、酸度、感官要求。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验应每年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上，恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目包括本标准中3.2-3.5和标签。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品合格。检验结果中若有指标不符合本标准要求时，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

储运图示的标志应符合GB/T 191的要求。产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生，符合国家标准和有关规定。

7.2.2 产品采用复合袋包装，复合袋应符合GB 9683、GB 4806.7的要求。外包装采用纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放或直接放在地上，以免受潮。

7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，或存放于-18℃以下的冷库内。避免阳光直射，应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品。不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，应离墙离地存放。

在包装完整无破损的状态下，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。