

Q/MRC

铁岭茂润昌食品有限公司企业标准

Q/MRC 0001S—2024

煎 饼

2024-05-11 发布

2024-06-11 实施

铁岭茂润昌食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020的编写规则起草。

本标准食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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 食品中致病菌限量》中熟制粮食制品制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由铁岭茂润昌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏克岩。

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米、玉米、小米、高粱米、黑米等的一种或几种为主要原料，以大豆（黄豆或黑豆）、花生、红枣、红小豆、绿豆、海苔、芝麻、枸杞、桑葚（桑果）、核桃仁、荞麦、榛子、沙棘中的一种或几种为辅料，原辅料 50%浸泡后熟制和生料混合，添加食品添加剂碳酸氢钠、经磨浆、自然发酵、摊制、喷水折叠、包装等工艺加工而成的煎饼。

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 7099 | 食品安全国家标准 糕点、面包 |
| GB 1353 | 玉米 |
| GB/T 1354 | 大米 |
| LS/T 3215 | 高粱米 |
| NY/T 832 | 黑米 |
| GB 1352 | 大豆 |
| GB 19300 | 食品安全国家标准 坚果与籽类食品 |
| GB/T 1532 | 花生 |
| GB/T 5835 | 干制红枣 |
| GB/T 10458 | 荞麦 |
| GB/T 11761 | 芝麻 |
| GB/T 11766 | 小米 |
| GB/T 18672 | 枸杞 |
| GB/T 23596 | 海苔 |
| GB/T 29572 | 桑葚（桑果） |
| GB/T 29602 | 固体饮料 |
| NY/T 599 | 红小豆 |
| GB/T 10462 | 绿豆 |
| LY/T 1922 | 核桃仁 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 植物油 |
| 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 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 霉菌和酵母菌计数 |
| GB 29921 | 食品安全国家标准 | 食品中致病菌限量 |
| 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 5009.22 | 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 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 |
| 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 术语和定义

3.1 煎饼

以粮谷为主要原料，配以或不配小杂粮、坚果、果蔬等辅料，经配料、清洗、浸泡、蒸制、拌料、磨糊、摊制、折叠、包装等工艺加工而成的煎饼。

3.2 摊制

将磨制好的煎饼糊均匀的摊抹在鏊子表面，加热熟制的一种传统工艺。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米：应符合 GB 1353、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 小米：应符合 GB/T 11766、GB2715 的规定。
- 4.1.3 大米：应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 4.1.4 高粱米：应符合 LS/T 3215、GB 2715 的规定。
- 4.1.5 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.6 大豆（黄豆、黑豆）：应符合 GB 1352、GB 2715 的规定。
- 4.1.7 花生：应符合 GB/T 1532、GB 2715 的规定。
- 4.1.8 红小豆：应符合 NY/T 599、GB 2715 的规定。
- 4.1.9 绿豆：应符合 GB/T 10462、GB 2715 的规定。
- 4.1.10 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。
- 4.1.13 枸杞：应符合 GB/T18672 的规定。
- 4.1.14 桑葚（桑果）：应符合 GB/T 29572 的规定。
- 4.1.15 核桃仁：应符合 LY/T 1192 的规定。
- 4.1.16 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.17 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.18 荞麦：符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.19 沙棘：符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.20 榛子：符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.21 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.22 其他原辅料：应符合相关标准或国家有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|------------------------|--|
| 色泽 | 呈现所用原料应有的色泽，允许略带焦黄色。 | 取 10 片产品，置于洁净干燥的白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，观察其色泽、状态，嗅其气味，品尝其滋味。 |
| 组织状态 | 折叠成多层长方形，完整、无杂物 | |
| 滋味、气味 | 具有所用原料制成后的特有的香气及滋味，无异味 | |
| 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 | 指标 | 检验方法 |
|--|--------|------------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 25.0 | GB 5009.3 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| ^a 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ 20 | GB 5009.22 |

注：a 仅适用于含有玉米和花生产品的检测。

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。致病菌限量应符合表 4 的规定。

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 |
| 霉菌计数/(CFU/g) ≤ | 150 | | | | GB 4789.15 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌限量

| 致病菌指标 | 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 | |
| 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 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有关规定。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量

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

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。每批抽样样本以箱为单位，150 箱以内取两箱，以后每增加 150 箱多抽取 1 箱。随机抽取满足检验和备检需要样品，分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产；
- 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。

5.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，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 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用食品塑料袋，应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品一起贮存。底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为6个月。
