

ICS

团 体 标 准

T/LYFIA 005—2019

方城锅饼

Fangcheng Pancake

2019-12-25 发布

2019-12-31 实施

临沂市食品工业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由临沂市食品工业协会、临沂农业科学院、兰山区市场监管局提出并负责起草

本标准主要起草人：巩大勇、周绪元、王子超、张春腾。

方城锅饼

1 范围

本标准规定了方城锅饼的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、贮存。
本标准适用于独具地方特色的方城大锅饼。

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 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 8957	食品安全国家标准	糕点、面包卫生规范
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通用
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范（食品企业通用卫生规范）
GB2760	绿色食品	食品添加剂使用准则
NY/T658	绿色食品	包装通用准则
NY/T1055	绿色食品	产品检验规定
JJF 1070	定量包装商品	净含量计量检验规则
	国家质量技术监督检验检疫总局	[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方城锅饼

方城大锅饼的制做保持了传统的制作工艺，一般用八成精细面粉加二成老酵面及适量泡打粉和成面团，经过反复杠压，搓好揉匀，擀成 2 公斤左右，厚薄适中的大饼，放在平锅内烙成淡黄色，再用温火烤得熟透即成。其特点是：硬而不良，干香甘美，可口开胃，充饥耐存，久食不厌。因而扬名四方，倍受欢迎。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合 GB1355 的规定。

4.1.2 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749要求。

4.2 生产过程

原辅料验收→加水和面→碾压→成团→擀成型→烙制。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，允许略带焦黄色	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
口感	硬而不良，干香甘美，可口开胃，充饥耐存，久食不厌	
状态	无霉变，无生虫及其他视力可见的外来异物	
厚度	2cm左右	

4.4 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) ≤	36	GB 5009.3
含砂量/(g/100g) ≤	0.1	GB/T 5508
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤	20	GB 5009.22

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	100	1000
大肠菌群	5	2	10	10 ³
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

6.1 应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

取同锅的6片产品，将其置于洁净干燥的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，观察其色泽，状态，嗅其气味，品尝其口感。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行。

7.2.2 含砂量

按GB/T 5508规定的方法进行。

7.2.3 铅（以Pb计）

按GB 5009.12规定的方法进行。

7.2.4 黄曲霉毒素B₁

按GB 2761规定的方法进行。

7.2.5 微生物指标

7.2.6 样品的采样和处理

按GB 4789.1规定的方法进行。

7.2.7 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行。

7.2.8 大肠菌群

按GB 4789.3中平板计数法执行。

7.2.9 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行。

7.2.10 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一批次产品为一组批。

8.2 抽样

对散装产品，批量在50千克以下的，每次抽样1千克，等分成2份，1份用于检验，1份留样备查。批量在50千克以上的，按比例增加抽样。

8.3 检验

8.3.1 检验分类

分出锅检验和型式检验。

8.3.2 出锅检验

8.3.2.1 出锅检验项目

感官指标

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时，每半年型式检验不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原辅材料、生产设备、生产工艺等发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 新产品投产前；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差距的；
- e) 监督管理部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

9 贮存

9.1 产品应存放在干燥、阴凉、通风的仓库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、挥发性、腐蚀性物质混存。

9.2 产品在常温条件下贮存，保质期为7天。
