

ICS 67.060
X 10

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 011—2014

食品安全地方标准 麻饼

2014 - 10 - 01 发布

2015 - 07 - 01 实施

重庆市卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替并废止DBS50/ 011-2013《食品安全地方标准 麻饼》。与DBS50/ 011-2013相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 取消了总糖、粗脂肪指标；
- 修改了致病菌限量，致病菌限量引用GB 29921。

DBS50/ 011-2013的历次版本发布情况为：无。

食品安全地方标准

麻饼

1 范围

本标准适用于以小麦粉、芝麻、白沙糖或冰糖、食用植物油为主要原料，添加或不添加果仁、水果、蜜饯、畜禽肉等辅料，经制皮、制馅、包馅、上麻、烘烤、包装等工艺制成的具有各种风味的预包装麻饼。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
 3.1.2 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
 3.1.5 其他原辅料：应符合国家相关标准和有关规定。

3.2 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	表面呈棕黄色或应有色泽，底部无焦糊	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	外形饱满，厚薄基本一致，无露馅，表面芝麻分布均匀	
组织	饼皮厚薄均匀，馅料分布均匀，无僵粒、无夹生	
滋味和气味	甜度适中，有芝麻香，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	5.0	GB/T 5009.56
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	

3.4 污染物限量

应符合GB 2762对焙烤食品的规定。

3.5 真菌毒素限量

添加了坚果及籽类的麻饼, 应符合GB 2761对坚果及籽类的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 指示菌指标

应符合表3的规定。

表 3 指示菌指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g) ≤	1500	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	3.0	GB 4789.3
霉菌计数/ (CFU/g) ≤	100	GB 4789.15

3.6.2 致病菌限量

应符合GB 29921对熟制粮食制品 (含焙烤类) 的规定。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760、GB 14880 和相关公告的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 其他

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的相关规定。