

Q/MNAW

新疆美农阿魏生态科技有限公司
食 品 企 业 标 准

Q/MNAW 0002S-2026

阿魏饕



2026-04-11 发布

2026-05-12 实施

新疆美农阿魏生态科技有限公司

发 布

前 言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准中的检验项目、微生物限量、技术指标根据产品特点及参考国家有关标准的规定而制定，其中铅已严于国家标准。标准中的试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期参考国家有关标准制定。

本标准由新疆美农阿魏生态科技有限公司提出并起草，新疆维吾尔自治区药物研究院、石河子大学、新疆大学、新疆农业职业技术大学相关合作人员、新疆盛世泰和投资有限公司、新疆阿魏嫂餐饮管理有限公司参与起草。

本标准主要起草人：谢忠武、李冰、孙宇、王果平、石磊岭、李小万、赵亚琴、赵丽、王为兰、王宇龙、罗婷、赵祎、刘文玉、刘延辉。

本标准在2026年4月11日第一次发布，于2026年7月15日进行第一次修订，增加了起草单位和起草人。



阿魏饻

1 范围

本标准规定了阿魏饻的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、黄油、牛奶等为主要原料，适量添加食用植物油、鲜鸡蛋、糖、乳粉、食品加工用酵母、食用盐、食品用阿魏香辛料等，经调制、成型、烘烤、包装制成的饻。

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）适用于本标准。

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 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 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 食品中水分测定方法
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB 19301	食品安全国家标准 生乳
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
DBS 65/022	食品安全地方标准 馕
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



国家市场监督管理总局令 第70号 （2023） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原、辅料要求

- 3.1.1 小麦粉符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 黑小麦粉、全麦粉、杂粮粉等符合 GB2715 、GB2761 、GB2762 、GB2763 的规定。
- 3.1.3 食用植物油符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 食品加工用酵母符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.6 食糖符合 GB13104 的规定
- 3.1.7 生乳应符合 GB19301 的规定。
- 3.1.8 乳粉符合 GB19644 的规定。
- 3.1.9 鲜蛋及其制品符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.11 坚果仁与籽类应符合 GB19300 的规定。
- 3.1.12 水果干制品符合 GB16325 的规定。
- 3.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.15 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.16 其他原辅料应符合相应的食品安全标准或有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
形态	圆饼形或其他形状，轮廓分明，花纹清晰，底部平整。	将样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	表皮呈均匀金黄色至浅棕褐色，色泽过渡自然均匀，无局部烤焦、发白现象。	
滋味、气味	具有本产品固有的香味，搭配阿魏香辛料特有风味，口感酥脆，无哈喇味、霉味、酸味、焦苦味及其他异味，无霉味。	
状态	切面内部气孔细密均匀，呈海绵状，无实心死面、大空洞、硬面疙瘩；富有弹性，表皮干爽酥脆，内部油润松软；无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来杂质。	

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)	≤ 35	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

注：1.酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。2.食品添加剂使用符合 GB2760 的规定。
3.铅严于 GB2762 的规定。

3.4 微生物限量

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	5×10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB4789.10
霉菌	≤	150			GB4789.15

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值。

3.5 净含量及允许负偏差

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按 JJF 1070 规定检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂应符合相应的国家标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。



4 检验规则

4.1 组批规则与抽样方法

4.1.1 组批规则

由同一批原料、同一生产线、同一批次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

4.1.2 抽样方法

定量包装产品净含量检验抽样方法按国家市场监督管理总局令 第70号 （2023） 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定执行。其他项目检验每批随机抽样取 12 袋，1 袋作感官要求、理化指标的检验，5 袋作微生物指标的检验，另 6 袋留样备用。

4.2 检验分类

4.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由公司质量检验部门进行，出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

4.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准中 3.2-3.5 规定的项目，检验周期为每年至少一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产半年，恢复生产时；
- c) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3 判定规则

4.3.1 检验结果全部符合标准规定，则判该批产品为合格。

4.3.2 若有检测项目结果不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行

复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。

4.3.3 若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标志、标签

预包装产品标签应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定；在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、执行标准、贮存条件、生产日期、保质期、企业名称、生产地址、产地、联系方式、生产许可证号，食用方法。

5.2 包装

包装材料无毒、无异味，符合 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准，食品接触用塑料材料及制品符合 GB4806.7 的规定，外包装(瓦楞纸箱)符合 GB/T6543 的规定。内包装密封良好，不渗气、不泄露；外包装完整、牢固、底部封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。



企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：阿魏饕 Q/MNAW 0002S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 0.4mg/kg,严于 GB2762-2022 中焙烤食品铅 $\leq$ 0.5mg/kg 的规定）。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：谢思武

企业名称（盖章）：



2026 年 7 月 16 日