



416952S-2020



河南康普食品股份有限公司企业标准

Q/HNKP 0001S-2020

发酵型蒸制面制品

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

河南康普食品股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由河南康普食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南康普食品股份有限公司。

本标准主要起草人：张旭凯、宋新友、刘俊涛、崔君平、王胜权、马凯粉。

H N
Q B

发酵型蒸制面制品

1 范围

本标准规定了发酵型蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水、酵母为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、大豆粉、植物油（大豆油、花生油）、红枣、核桃仁、花生、枸杞、葡萄干、鸡蛋、火腿肠、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋）、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、小麦胚、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、红豆粉、十三香料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、黑胡椒粉、咖喱粉、麦芽糊精、味精、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、单、双硬脂酸甘油酯、维生素C(抗氧化剂)、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 α 淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或几种经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。

根据原料不同可分为：发酵型蒸制小麦粉面制品(如馒头、发糕)、发酵型蒸制杂粮面制品(如杂粮馒头、杂粮发糕、杂粮发面窝窝头)、发酵型蒸制其他面制品(如花卷，油卷)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.11单、双硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.12 α 淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌*Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174的规定。
- 2.1.13硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179的规定。
- 2.1.14褐藻酸钠应符合 GB 1886.243的规定。
- 2.1.15复配膨松剂应符合 GB 1886.245的规定。
- 2.1.16十三香应符合GB 31644的规定。
- 2.1.17食用盐应符合 GB 2721的规定。
- 2.1.18维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754的规定
- 2.1.19DL-苹果酸钠应符合 GB 30608的规定。
- 2.1.20食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21小米粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.22荞麦粉应符合GB/T 35028 的规定。
- 2.1.23小麦胚应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.24植脂奶油应符合SB/T 10419的规定。
- 2.1.25红豆粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.26黑米粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.27脱水蔬菜应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.28全麦粉应符合LS/T 3244 的规定。
- 2.1.29葡萄干应符合GB 16325和NY/T 705的规定。
- 2.1.30红枣应符合GB/T 5835 的规定。
- 2.1.31花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.32枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.33咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.34火腿肠应符合GB/T 20712的规定。
- 2.1.35红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.36鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.37黑胡椒粉应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.38碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.39碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。

2.1.40核桃仁应符合LY/T 1922的规定。

2.1.41麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.42味精应符合GB 2720的规定。

2.2 感官要求

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
性状	具有产品应有的性状，外形完整	从样品中取出100g，放入洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

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	≤ 45.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅适用于添加植物油的产品检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
<p>注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;</p> <p>注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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

2.5 含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准是以小麦粉、水、酵母为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、大豆粉、植物油（大豆油、花生油）、红枣、核桃仁、花生、枸杞、葡萄干、鸡蛋、火腿肠、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋）、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、小麦胚、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、小米粉、红豆粉、十三香料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、黑胡椒粉、咖喱粉、麦芽糊精、味精、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、单、双硬脂酸甘油酯、维生素C(抗氧化剂)、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 α 淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或几种经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康普食品股份有限公司