



413140S-2021



河南芭丰食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2021

发酵型蒸制面制品

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

河南芭丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南芭丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南芭丰食品有限公司。

本标准主要起草人：宋冬冬、武素云、孙颖华、刘本东。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、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、芝士、鸡蛋、火腿肠、南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋）、食叶草、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、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、烤肉料（孜然粉、黄豆粉、花生粉、熟芝麻、紫苏籽粉、小茴香、味精、食用盐）、香辣粉（食用盐、鸡精调味料、白砂糖、熟制辣椒面、黄豆粉、花生粉、花椒粉、芝麻）、椒盐（固态复合调味料）（食用盐、花椒粉、麦芽糊精、小茴香粉、味精、橘皮粉、二氧化硅）、咖喱粉、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）、单硬脂酸甘油酯、维生素 C、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 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，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、发酵型蒸制杂粮面制品、发酵型蒸制其他面制品。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。

- 2.1.9 植物油（大豆油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 葡萄干应符合 GB 16325 和 NY/T 705 的规定。
- 2.1.15 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.18 南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜（胡萝卜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.20 脱水蔬菜（芹菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 脱水蔬菜（莴笋）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 食叶草应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.23 植脂奶油（人造奶油）应符合 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.24 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 小麦胚应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.29 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 十三香料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 烤肉料、香辣粉、椒盐应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.41 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。

2.1.42 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.43 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.44 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.45 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.46 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。

2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.48 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.49 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.50a-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 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加了油脂的样品，如油卷等。

b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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 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，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

2.5 净含量及允许短缺量

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、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、芝士、鸡蛋、火腿肠、南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋）、食叶草、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、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、烤肉料（孜然粉、黄豆粉、花生粉、熟芝麻、紫苏籽粉、小茴香、味精、食用盐）、香辣粉（食用盐、鸡精调味料、白砂糖、熟制辣椒面、黄豆粉、花生粉、花椒粉、芝麻）、椒盐（固态复合调味料）（食用盐、花椒粉、麦芽糊精、小茴香粉、味精、橘皮粉、二氧化硅）、咖喱粉、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）、单硬脂酸甘油酯、维生素 C、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*）、葡萄糖氧化酶 *Glucose oxidase*（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南芭丰食品有限公司