



410281S-2021



河南红磨坊食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2021

发酵型蒸制面制品

2021-02-03 发布

2021-02-03 实施

河南红磨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红磨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏周、李元杰、胡彩丽、郭娇艳、康鹏伟、孙艳波、马向东。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，加入以酵母菌为主的发酵剂（主要为面种、即发干酵母），添加或不添加植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、可可粉、葱、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、花椒粉、豆沙馅料、红枣、玉米粉、高粱粉、紫薯粉、荞麦粉、南瓜泥（经清洗、蒸熟后制泥）、红薯粉、红小豆、肉馅（以鲜冻猪肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、切肉、添加粉条、食用猪油、葱、姜、酱油、食用盐、味精，经食用大豆油或食用花生油炒制、调味、混合搅拌而成）、素馅（以韭菜、西葫芦、荠菜、白菜、包菜、胡萝卜、鸡蛋的一种或几种为主要原料，添加粉条、葱、姜、酱油、食用盐、味精，经切菜、用食用大豆油或食用花生油炒制、配料、调味、混合搅拌而成）、三鲜馅（以虾仁、虾皮、香菇为主要原料，添加葱、姜、酱油、食用盐、味精，经切菜、配料、调味、混合搅拌而成）、碳酸钠、碳酸氢钠、复配着色剂（甜菜红、羧甲基纤维素钠、水）、菠菜汁（菠菜经清洗、榨汁而成）中的几种为辅料，经配料、和面、发酵、中和、揉和成型、包馅或不包馅、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成的发酵型蒸制面制品。

根据所使用原料和辅料的不同，分为发酵型蒸制面制品（馒头、枣花糕）、发酵型蒸制杂粮面制品（杂粮馒头）、发酵型蒸制其他面制品（花卷、豆沙包、糖包、肉包、素包、三鲜包）。

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 发酵剂（主要为面种、即发干酵母）应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 复配着色剂（甜菜红、羧甲基纤维素钠、水）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 南瓜、西葫芦、韭菜、荠菜、包菜应清洁卫生、新鲜良好，无腐败、霉烂变质和病虫害，并且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 高粱粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.18 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.21 鲜冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.22 鲜冻牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.23 鲜冻羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.27 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 虾仁、虾皮应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.30 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.31 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.32 紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.33 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.34 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.35 食用花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 白菜应符合 SB/T 10332 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	具有该品种应有的形态，外形完整	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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 （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），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
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.17

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。

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

	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
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
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。					

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。验证项目为菌落总数、大肠菌群, 验证频率为每周一次。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、生活饮用水为主要原料，加入以酵母菌为主的发酵剂（主要为面种、即发干酵母），添加或不添加植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、可可粉、葱、十三香(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、花椒粉、豆沙馅料、红枣、玉米粉、高粱粉、紫薯粉、荞麦粉、南瓜泥（经清洗、蒸熟后制泥）、红薯粉、红小豆、肉馅（以鲜冻猪肉、牛肉、羊肉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、切肉、添加粉条、食用猪油、葱、姜、酱油、食用盐、味精，经食用大豆油或食用花生油炒制、调味、混合搅拌而成）、素馅（以韭菜、西葫芦、荠菜、白菜、包菜、胡萝卜、鸡蛋的一种或几种为主要原料，添加粉条、葱、姜、酱油、食用盐、味精，经切菜、用食用大豆油或食用花生油炒制、配料、调味、混合搅拌而成）、三鲜馅（以虾仁、虾皮、香菇为主要原料，添加葱、姜、酱油、食用盐、味精，经切菜、配料、调味、混合搅拌而成）、碳酸钠、碳酸氢钠、复配着色剂(甜菜红、羧甲基纤维素钠、水)、菠菜汁（菠菜经清洗、榨汁而成）中的几种为辅料，经配料、和面、发酵、中和、揉和成型、包馅或不包馅、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成的发酵型蒸制面制品。

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，参照相关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红磨坊食品有限公司

Q B