



410595S-2021



河南省麦多芬食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2021

---

# 复合粗粮包

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

---

河南省麦多芬食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省麦多芬食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵敬中。

H N  
Q B

# 复合粗粮包

## 1 范围

本标准规定了复合粗粮包的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉、黄豆粉、黄米粉、小米粉中的几种为主要原料，辅以糯米粉、小麦粉，经加水和面、成型制成面皮；以红芸豆、红豆、红小豆、豌豆、绿豆、黑豆、扁豆、花生仁、红枣、蜜枣、紫米、紫薯丁、山药块、山楂、板栗、黑芝麻、黑米、燕麦、小米中的几种，经调配混合、蒸制加工而成馅料；再经包馅成型、蒸制、冷却、冷冻贮藏、包装加工而成的复合粗粮包。

根据产品配料不同分为不同种类：红豆粗粮包、芸豆粗粮包、山楂粗粮包、板栗粗粮包、黑芝麻粗粮包、紫米粗粮包、蜜枣粗粮包、紫薯粗粮包、红枣粗粮包、山药粗粮包、复合粗粮包。

## 2 术语定义

复合粗粮包是指以精米小麦白面等细粮外的五谷杂粮粉为主要原料，辅以或不辅以精米小麦白面等细粮粉制成面皮，包入馅料、蒸制等工艺加工制成的包子。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 黄豆粉、黄米粉、小米粉、糯米粉、红芸豆、红豆、黑豆、扁豆、紫米、紫薯丁、黑米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。

3.1.3 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。

3.1.4 红小豆应符合 GB 2715 和 NY/T 599 的规定。

3.1.5 豌豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10460 的规定。

3.1.6 绿豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10462 的规定。

3.1.7 花生仁应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。

3.1.8 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

3.1.9 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

3.1.10 山药块、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

3.1.11 板栗、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

3.1.12 小米应符合 GB 2715 和 GB/T 11766 的规定。

3.1.13 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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  | 具有本品应有的性状，外形完整   | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，加热后品其滋味。 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        |                                                              |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味和滋味，无异味 |                                                              |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质        |                                                              |

### 3.3 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                   | ≤ 65  | GB 5009.3   |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg           | ≤ 0.5 | GB 5009.11  |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0.4 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg    | ≤ 20  | GB 5009.185 |

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适用于原料中使用山楂的产品。

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量 |     |                 |                 | 检验方法            |
|----------------|-----------------------|-----|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n                     | c   | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2   | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2   | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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      | ≤                     | 150 |                 |                 | GB 4789.15      |

注: a 样品的采样及处理按食品安全国家标准 GB 4789.1 执行。

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其它要求

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。

### 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

HN  
QB

## 编制说明

本标准适用于以玉米粉、黄豆粉、黄米粉、小米粉中的几种为主要原料，辅以糯米粉、小麦粉，经加水和面、成型制成面皮；以红芸豆、红豆、红小豆、豌豆、绿豆、黑豆、扁豆、花生仁、红枣、蜜枣、紫米、紫薯丁、山药块、山楂、板栗、黑芝麻、黑米、燕麦、小米中的几种，经调配混合、蒸制加工而成馅料；再经包馅成型、蒸制、冷却、冷冻贮藏、包装加工而成的复合粗粮包。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省麦多芬食品有限公司