



411006S-2021



郑州思念食品有限公司企业标准

Q/ZSP 0013S-2021

蒸煮面米制品

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

郑州思念食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州思念食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州思念食品有限公司。

本标准主要起草人：郭沛强、李开放、张顺昌、李九零、白杨。

H N

Q B

蒸煮面米制品

1 范围

本标准规定了蒸煮面米制品的术语和定义、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或大米为主要原料，配以或不配以馅料【以猪肉、牛肉、鸡肉、鸡蛋（去壳）、鸭蛋黄、虾仁、上海青、香葱、大葱、洋葱、红葱、大蒜、香菇、紫薯、红薯、竹笋、莴笋、玉米、杏鲍菇、猴头菇、瑶柱、马蹄、桂圆、黑芝麻、板栗、松子、枸杞、红枣、葡萄干、花生、腰果、草莓果脯、杏仁、红小豆、黑米、豆腐干、梅干菜、蜜枣、糯米、黍米、白芸豆、菠萝、海米、栀子粉、奶粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、人造奶油、橄榄油、起酥油、水、燕麦、大豆膳食纤维中的一种或几种为原料，加入或不加入赤砂糖、红糖、白砂糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、食盐、酱油、大豆油、黄酒、生姜、蚝油、白酒、味精、鸡精调味粉、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、鱼露、郫县豆瓣酱、黄豆酱、酵母、食品用香精（牛奶香精、红豆香精、红糖香精、黑米香精、玉米香精、紫薯香精、菠萝香精、猪骨香精中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌或炒制而成】，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、大豆蛋白粉）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、玉米淀粉）、 β -胡萝卜素、琼脂、碳酸氢钠中的一种或几种，经和面、发酵（或不发酵）、包馅（或不包馅）、蒸制（或煮制）成熟、冷却速冻包装后需复热食用的食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 蒸煮面米制品

以小麦粉或大米为主要原料，配以或不配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料，经加工成型熟制后的食品。

3 分类

产品根据是否发酵分为两类。

3.1 发酵面米制品：生产过程中具有发酵工艺的产品，如馒头、花卷、包子、小笼包。

3.2 非发酵面米制品：生产过程中不具有发酵工艺的产品，如粽子、蒸饺、烧麦。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 大米应符合 GB 2715 的规定。

- 4.1.3 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.5 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.6 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.7 鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 虾仁应符合 GB/T 30889 的规定。
- 4.1.9 上海青应符合 NY/T 1987 的规定。
- 4.1.10 香葱、大葱、大蒜、红葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.12 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 4.1.13 紫薯、红薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 4.1.14 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 4.1.15 莴笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 4.1.16 玉米应符合 NY/T 1406 的规定。
- 4.1.17 杏鲍菇、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.18 瑶柱应符合 SC/T 3207 的规定。
- 4.1.19 速冻马蹄应符合 NY/T 1069 的规定。
- 4.1.20 桂圆应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.21 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.22 板栗、松子、腰果、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.24 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.25 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.26 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.27 草莓果脯应符合 GB 14882 的规定。
- 4.1.28 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.29 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.30 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 4.1.31 梅干菜应符合的 NY/T 960 规定。
- 4.1.32 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.33 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.34 黍米应符合 GB/T 13356 的规定。
- 4.1.35 白芸豆应符合 NY/T 285 的规定。

- 4.1.36 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.37 海米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 4.1.38 栀子粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.39 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.40 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.41 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.42 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.43 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.44 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 4.1.45 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.46 赤砂糖、红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.47 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.48 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.49 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.50 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.51 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.52 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.53 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.54 白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.55 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.56 鸡精调味粉应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.58 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 4.1.59 郫县豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.60 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.61 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.62 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 4.1.63 复配水分保持剂、复配乳化增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.64 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.66 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 4.1.67 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.68 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

4.1.69 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.1.70 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

4.1.71 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。

4.1.72 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品适量，在自然光下用肉眼观察样品的性状、色泽、杂质，复热后，以温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
气味	具有该产品应有的气味，无霉变、无异味	
滋味	具有该产品具有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	
性状	固体，具有产品相应的形态	

4.3 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) ≤	55	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^d /(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.83
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品。		

4.4 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

霉菌	≤	150	GB 4789.15
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。			

4.5 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。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

4.7 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。

5 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。保质期为 5 天的产品每批产品均需验证检验，验证检验项目为：菌落总数、大肠菌群、感官要求、净含量及允许短缺量。如指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉或大米为主要原料，配以或不配以馅料【以猪肉、牛肉、鸡肉、鸡蛋（去壳）、鸭蛋黄、虾仁、上海青、香葱、大葱、洋葱、红葱、大蒜、香菇、紫薯、红薯、竹笋、莴笋、玉米、杏鲍菇、猴头菇、瑶柱、马蹄、桂圆、黑芝麻、板栗、松子、枸杞、红枣、葡萄干、花生、腰果、草莓果脯、杏仁、红小豆、黑米、豆腐干、梅干菜、蜜枣、糯米、黍米、白芸豆、菠萝、海米、栀子粉、奶粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、人造奶油、橄榄油、起酥油、水、燕麦、大豆膳食纤维中的一种或几种为原料，加入或不加入赤砂糖、红糖、白砂糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、食盐、酱油、大豆油、黄酒、生姜、蚝油、白酒、味精、鸡精调味粉、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、鱼露、郫县豆瓣酱、黄豆酱、酵母、食品用香精（牛奶香精、红豆香精、红糖香精、黑米香精、玉米香精、紫薯香精、菠萝香精、猪骨香精中的一种或几种）中的一种或几种，经搅拌或炒制而成】，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、大豆蛋白粉）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、玉米淀粉）、 β -胡萝卜素、琼脂、碳酸氢钠中的一种或几种，经和面、发酵（或不发酵）、包馅（或不包馅）、蒸制（或煮制）成熟、冷却速冻包装后需复热食用的食品。

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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 06.08 冷冻米面制品，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州思念食品有限公司