



411015S-2021



河南香玖康食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

馒头、烙馍

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

河南香玖康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香玖康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨改玲。

H N
Q B

馒头、烙馍

1 范围

本标准规定了馒头、烙馍的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加谷物杂粮粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉）、鸡蛋粉、果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、可可粉、白砂糖、黑糖、红糖、食用盐、大豆油中的一种或几种，经配料、和面、发酵（添加酵母）或不发酵、成型、醒发或不醒发、熟制（蒸制或烙制）、冷却、包装加工而成的即食馒头、烙馍。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3谷物杂粮粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.5果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果】应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.6可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.9红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.10食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.12酵母应符合GB 31639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	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3 (仅适用于添加大豆油的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于添加大豆油的产品)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	≤	150			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

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。验证性检验一周一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加谷物杂粮粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉）、鸡蛋粉、果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、可可粉、白砂糖、黑糖、红糖、食用盐、大豆油中的一种或几种，经配料、和面、发酵（添加酵母）或不发酵、成型、醒发或不醒发、熟制（蒸制或烙制）、冷却、包装加工而成的即食馒头、烙馍。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，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。

河南香玖康食品有限公司