



410929S-2021



河南豫拓食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

馒头

2021-05-05 发布

2021-05-05 实施

河南豫拓食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫拓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王静、张志磊、冯光荣、刘小军。

H N

Q B

馒头

1 范围

本标准规定了馒头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入高粱面、全麦面、荞麦面、紫薯面、玉米面、黑米面、大米面、红枣、红糖中的一种或几种，加入生活饮用水、酵母、食用碱（碳酸钠），经配料和面、发酵、揉制、成型、醒发、气蒸、冷却、包装而成的馒头。

根据辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 高粱面、荞麦面、紫薯面、玉米面、黑米面、大米面应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 全麦面应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.7 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，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	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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, %	≤ 45	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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 中的平板计数法
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。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入高粱面、全麦面、荞麦面、紫薯面、玉米面、黑米面、大米面、红枣、红糖中的一种或几种，加入生活饮用水、酵母、食用碱（碳酸钠），经配料和面、发酵、揉制、成型、醒发、气蒸、冷却、包装而成的馒头。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。

河南豫拓食品有限公司

H N

Q B