



411371S-2021



河南俺家网商贸有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2021

包子

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

河南俺家网商贸有限公司 发布

前 言

本标准由河南俺家网商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张成才、于海燕、陈艳兵。

H N
Q B

包子

1 范围

本标准规定了包子的分类、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、酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、柠檬酸）碳酸钙为主要原料，添加粉条、木耳、香菇、红糖、大豆油、食用盐、味精、鸡精、酱油、蚝油、甜面酱、豆瓣酱、五香粉、牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、酱腌菜、鸡蛋、牛奶、奶油、黄油、巧克力、时令蔬菜（萝卜、白菜、茄子、大葱、豆角、洋葱、西红柿、黄瓜、韭菜、莲菜、菠菜、包菜、芹菜、小茴香、青椒）、白砂糖、红豆、豆沙、豆腐、竹笋、生姜、大蒜中的一种或多种，经原料预处理、调馅、和面、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成的包子。

根据原料不同分为：肉包子、素包子、甜品包子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.5 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.6 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.7 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.18 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 牛肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 鸡肉应符合 NY/T 631 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 酱腌菜应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.22 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.24 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.25 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.26 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.27 时令蔬菜应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.30 豆沙应符合 DBS52/ 018 的规定。
- 2.1.31 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.33 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.34 大蒜应符合 GB/T 24700 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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,%	≤ 55.0	GB 5009.3

总糖 ^a , %	≤	42.0	GB 5009.7
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
馅料含量, %	≥	15.0	GB/T 23780
酸价 ^b (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅限于甜品包子的产品。 b 仅限于肉包子的产品。			

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

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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
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 其他要求

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

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

H N
Q B

编制说明

包子是以小麦粉、生活饮用水、酵母、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、柠檬酸）碳酸钙为主要原料，添加粉条、木耳、香菇、红糖、大豆油、食用盐、味精、鸡精、酱油、蚝油、甜面酱、豆瓣酱、五香粉、牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、酱腌菜、鸡蛋、牛奶、奶油、黄油、巧克力、时令蔬菜（萝卜、白菜、茄子、大葱、豆角、洋葱、西红柿、黄瓜、韭菜、莲菜、菠菜、包菜、芹菜、小茴香、青椒）、白砂糖、红豆、豆沙、豆腐、竹笋、生姜、大蒜中的一种或多种，经原料预处理、调馅、和面、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成的包子。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南俺家网商贸有限公司