



412114S-2021



兰考县启瑞食品有限公司企业标准

Q/LQR 0001S-2021

馒头

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

兰考县启瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县启瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：兰考县启瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：李亭亭。

H N
Q B

馒头

1 范围

本标准规定了馒头要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，以酵母为发酵剂或自然发酵，辅以玉米淀粉、碳酸钠（食用碱），经配料、和面、压面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、常温储存或放入-10℃~-15℃冷冻库内冷冻储存、装箱等工艺制成的馒头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 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	从样品中取适量，放入一洁净白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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，%	≤ 45.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*该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	100	GB 4789. 3
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: 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

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 和 GB 8957 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。验证性检验一周一次, 验证检验项目: 大肠菌群、菌落总数。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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，以酵母为发酵剂或自然发酵，辅以玉米淀粉、碳酸钠（食用碱），经配料、和面、压面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、常温储存或放入-10℃~-15℃冷冻库内冷冻储存、装箱等工艺制成的馒头。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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考县启瑞食品有限公司