



412802S-2022



鹤壁同享食品有限公司企业标准

Q/HTX 0001S-2022

蒸制发酵面制品

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

鹤壁同享食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁同享食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘占卫、张玲玲。

H N

Q B

蒸制发酵面制品

1 范围

本标准规定了蒸制发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蒸制发酵面制品，按类别不同可分为：花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁经破碎或不破碎）中的一种或几种为原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠（食用碱）、谷朊粉、天然胡萝卜素、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）、馒头改良剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶），经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（玉米粉小麦粉馒头、燕麦粉小麦粉馒头、黑麦粉小麦粉馒头、红豆粉小麦粉馒头、绿豆粉小麦粉馒头、荞麦粉小麦粉馒头、小米粉小麦粉馒头、黑米粉小麦粉馒头、全麦粉馒头、杂粮馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头）。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，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），经混合配料添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜（清洗、去皮、切丝切沫）、葱（去取干叶、杂质、清洗、切丝切沫）中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（花卷包括：长条花卷、大花卷、五香花卷、胡萝卜花卷、葱油花卷、巧克力花卷、麻酱花卷）。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加清洗后的猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉中的一种经绞碎处理，添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，将两者混匀，加入葱、姜并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制成馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加或不添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇（泡发清洗）、黑木

耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干、鸡蛋中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，加入葱沫（葱清洗去皮后绞成沫）、姜沫（姜清洗去皮后绞成沫）并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制成馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，红豆经浸泡、煮制加入红糖、大豆油混合均匀制成馅添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，以红糖和小麦粉混合均匀制成馅添加或不添加花生碎、芝麻，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、酵母、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），经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.8 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.13 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.16 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。

2.1.17 坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁）、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠(食用碱)应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 胡萝卜、葱、豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.32 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.39 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.40 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.2 感官要求

表 1 花色馒头感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品固有的色泽，色泽正常	具有产品固有的色泽，色泽正常取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，
组织状态	外形完整，表面无褶皱、塌陷、无霉斑等缺陷，具有产品应有的形态特征，质构特征均一，有弹性无干面粉及黄色碱斑等明显缺陷	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙疼	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

		品其滋味。
--	--	-------

表 2 花卷感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品固有的色泽，色泽正常	具有产品固有的色泽，色泽正常取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	外形整体饱满，表面细腻，花纹清晰，具有产品应有的形态特征，质构特征均一，有弹性无干面粉及黄色碱斑等明显缺陷	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

表 3 肉包、菜包、豆包、糖包感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品固有的色泽，色泽正常	具有产品固有的色泽，色泽正常取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	无破损、无漏馅、外形整体饱满，表面细腻，花纹清晰，具有产品应有的形态特征，质构特征均一，有弹性无干面粉及黄色碱斑等明显缺陷	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

表 4 枣馍感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品固有的色泽，色泽正常	具有产品固有的色泽，色泽正常取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	外感饱满，具有枣馍应有的形态特征，质构特征均一，有层次有花型，具有枣馍应有的组织状态	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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
		花色馒头	花卷	肉包	菜包	豆包	糖包	枣馍	
水分, %	≤	45	50	60	60	55	55	45	GB 5009.3

食用盐 (以 NaCl 计) g/100g	≤	--	--	4.0	4.0	--	--	--	GB 5009.44
馅料含量, %	≥	--	--	18	20	10	10	--	GB/T 23786
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0							GB 5009.256
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	--	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	0.15	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									
a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。									

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉的肉包的产品;					
d 仅适用添加牛肉的肉包的产品。					

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。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于蒸制发酵面制品，按类别不同可分为：花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁经破碎或不破碎）中的一种或几种为原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、谷朊粉、天然胡萝卜素、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）、馒头改良剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶），经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（玉米粉小麦粉馒头、燕麦粉小麦粉馒头、黑麦粉小麦粉馒头、红豆粉小麦粉馒头、绿豆粉小麦粉馒头、荞麦粉小麦粉馒头、小米粉小麦粉馒头、黑米粉小麦粉馒头、全麦粉馒头、杂粮馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头）。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，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），经混合配料添加或不添加碳酸钠(食用碱)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜（清洗、去皮、切丝切沫）、葱（去取干叶、杂质、清洗、切丝切沫）中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（花卷包括：长条花卷、大花卷、五香花卷、胡萝卜花卷、葱油花卷、巧克力花卷、麻酱花卷）。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加清洗后的猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉中的一种经绞碎处理，添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，将两者混匀，加入葱、姜并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加或不添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干、鸡蛋中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，加入葱沫（葱清洗去皮后绞成沫）、姜沫（姜清洗去皮后绞成沫）并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，红豆经浸泡、煮制加入红糖、大豆油混合均匀制成馅添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，以红糖和小麦粉混合均匀制成馅添加或不添加花生碎、芝麻，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、酵母、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），经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

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，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。

鹤壁同享食品有限公司

QB