



412975S-2022



项城市明陇食品厂企业标准

Q/XMS 0001S-2022

蒸制面制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

项城市明陇食品厂 发布

前 言

本标准由项城市明陇食品厂提出并起草。

本标准起草人：张译心。

H N

Q B

蒸制面制品

1 范围

本标准规定了蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为原料，加入或不加入高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉中的一种或几种，添加或不添加酵母、食用盐、白砂糖、红糖、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、植物油（大豆油、花生油中的一种或两种）、红枣、核桃仁、花生、黄豆、枸杞、葡萄干、芝士、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、可可粉、胡萝卜粉、食用猪油、植脂奶油（人造奶油）、炼乳、燕麦片、白芝麻、黑芝麻、玉米粒、红小豆、十三香调味料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、南瓜泥（南瓜经清洗、蒸制、打泥）、豆糝（黄豆经清理、浸泡、破碎）、芝麻盐（复合调味料）中的一种或几种，经成型、包馅〔菜肴类馅料〔以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、蔬菜（白菜、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、荠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、辣椒中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、粉条、鸡蛋、虾仁、豆腐干、豆腐中的一种或多种为原料，添加食用盐、葱、姜、蒜、白砂糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、食用猪油、香辛料或香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、辣椒、桂皮、孜然、月桂叶中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酿造酱油、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、味精、蚝油、鱼露、郫县豆瓣酱、黄豆酱、虾米、虾皮中的一种或多种，经预处理、配料、炒制或不炒制等加工制成〕、莲蓉馅料（外购）、枣泥馅料（外购）、豆沙馅料（外购）中的一种或几种〕或不包馅、醒发或不醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类蒸制面制品。

根据添加原辅料不同产品可分为：不带馅蒸制面制品、带馅蒸制面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、大米粉、紫薯粉、玉米粒、红小豆应符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 植物油（大豆油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.19 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.21 葡萄干应符合 GB 16325 和 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 植脂奶油（人造奶油）应符合 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.28 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.29 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.31 十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 芝麻盐（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 蔬菜（白菜、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、芥菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、辣椒）应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.34 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.35 莲蓉馅料、枣泥馅料、豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.36 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.37 食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.39 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。
- 2.1.40 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.42 香辛料或香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、辣椒、桂皮、孜然、月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.43 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.45 黄酒应符合 QB/T 2745 的规定。

2.1.46 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.47 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.48 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.49 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

2.1.50 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.51 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.52 虾米应符合 SC/T 3204 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	将样品取出至白色瓷盘中，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
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5	GB 5009.5
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.6
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	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		
a 仅适用于添加了油脂的产品。		

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
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 , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于配料中添加有畜禽肉的产品; d 仅适用于配料中添加有牛肉的产品。					

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。

验证检验一周一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。

型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为原料，加入或不加入高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉中的一种或几种，添加或不添加酵母、食用盐、白砂糖、红糖、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、植物油（大豆油、花生油中的一种或两种）、红枣、核桃仁、花生、黄豆、枸杞、葡萄干、芝士、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、可可粉、胡萝卜粉、食用猪油、植脂奶油（人造奶油）、炼乳、燕麦片、白芝麻、黑芝麻、玉米粒、红小豆、十三香调味料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、南瓜泥(南瓜经清洗、蒸制、打泥)、豆糝（黄豆经清理、浸泡、破碎）、芝麻盐（复合调味料）中的一种或几种，经成型、包馅[菜肴类馅料〔以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、蔬菜（白菜、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、荠菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、辣椒中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、粉条、鸡蛋、虾仁、豆腐干、豆腐中的一种或多种为原料，添加食用盐、葱、姜、蒜、白砂糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、食用猪油、香辛料或香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、辣椒、桂皮、孜然、月桂叶中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酿造酱油、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、味精、蚝油、鱼露、郫县豆瓣酱、黄豆酱、虾米、虾皮中的一种或多种，经预处理、配料、炒制或不炒制等加工制成〕、莲蓉馅料(外购)、枣泥馅料(外购)、豆沙馅料(外购)中的一种或几种}或不包馅、醒发或不醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类蒸制面制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市明陇食品厂