



413035S-2022



柘城县秋谷生态农业科技有限公司企业标准

Q/ZQS 0003S-2022

# 发酵型蒸制面制品

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

柘城县秋谷生态农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由柘城县秋谷生态农业科技有限公司提出。

本标准由柘城县秋谷生态农业科技有限公司和河南省食品检验研究院共同起草。

本标准起草人：吕斌、赵奥楠。

H N

Q B

# 发酵型蒸制面制品

## 1 范围

本标准规定了发酵型蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦粉、苡麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、果蔬粉/汁(菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种)、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、可可粉、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、葡萄干、红枣、核桃仁、花生仁、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、食用盐、葱、十三香(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种)、橘皮(陈皮)粉、咖喱粉、榆钱、槐花、大豆油、馅料【蔬菜泥(胡萝卜、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种,经清洗、蒸制、打泥)、豆沙馅料、红小豆中的一种或几种】、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、淀粉)、单硬脂酸甘油酯、维生素C、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶 Xylanase(来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的一种或几种,经配料、搅拌、包制或不包制、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。

根据工艺及所用原辅料不同,分为地锅馍、窝头、花卷、发糕、面饼、豆包、糖包、枣馍、枣花馍。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食品加工用酵母、以酵母菌为主的发酵剂应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦粉、苡麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.13 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.15 葡萄干、红枣应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 核桃仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 葱应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 十三香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 橘皮（陈皮）粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 榆钱、槐花应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 胡萝卜、南瓜、紫薯、红薯、山药应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31 豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.32 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.33 红枣糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.38 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.39 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。

2.1.40 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.41 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.42  $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 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
酸价 (KOH) (以脂肪计) <sup>a</sup> , mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.4 (仅适用于豆包)	GB 5009.12
	0.18 (仅适用于除豆包外的其他产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加油脂的产品。

3、b 仅适用于添加复配膨松剂的产品。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
霉菌, CFU/g ≤	150				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的检验。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。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,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、果蔬粉/汁(菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种)、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、可可粉、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、葡萄干、红枣、核桃仁、花生仁、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、食用盐、葱、十三香(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)、香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种)、橘皮(陈皮)粉、咖喱粉、榆钱、槐花、大豆油、馅料【蔬菜泥(胡萝卜、南瓜、紫薯、红薯、山药中的一种或几种,经清洗、蒸制、打泥)、豆沙馅料、红小豆中的一种或几种】、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、淀粉)、单硬脂酸甘油酯、维生素C、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶 Xylanase(来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的一种或几种,经配料、搅拌、包制或不包制、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。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。