



413357S-2022



郑州麻世兴食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0001S-2022

发酵面制品

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

郑州麻世兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州麻世兴食品有限公司提出。

本标准由郑州麻世兴食品有限公司起草。

本标准主要起草人：麻益豪。

H N
Q B

发酵面制品

1 范围

本标准规定了发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花卷（五香花卷、辣花卷）、红豆包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压面或揉制、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

花卷（五香花卷、辣花卷）：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压面或揉制、涂大豆油、添加或不添加五香粉、辣椒粉、食用盐中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

红豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面、压面或揉制成面皮，包入红豆馅料，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、红糖，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压面或揉制、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

根据类别不同可分为：馒头、花卷（五香花卷、辣花卷）、红豆包、枣馍。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 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 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 五香粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 红豆馅料应符合 GB/T 21270 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘或烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味，无生感，不粘牙，不牙疼	
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
	馒头	花卷（五香花卷、辣花卷）	红豆包	枣馍	
水分，g/100g	≤ 45	50	55	45	GB 5009.3
馅含量，g/100g	≥ -	-	10	-	GB/T 23786
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	0.40			GB 5009.12

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

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规定

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

保质期>7 天的产品增加菌落总数、大肠菌群。

保质期≤7 天的产品增加验证检验一周一次，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

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花卷（五香花卷、辣花卷）、红豆包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压面或揉制、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

花卷（五香花卷、辣花卷）：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压面或揉制、涂大豆油、添加或不添加五香粉、辣椒粉、食用盐中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

红豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面、压面或揉制成面皮，包入红豆馅料，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、红糖，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压面或揉制、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

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，制订了本企业标准，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。

郑州麻世兴食品有限公司