



410814S-2022



遂平克明面业有限公司企业标准

Q/SPKM 0004S-2022

发酵型蒸制面制品

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

遂平克明面业有限公司 发布

前 言

本标准由遂平克明面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓正军、陈绍全、周代发、张振海。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、红枣糖浆、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大豆粉、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、干制红枣、核桃仁、花生、枸杞、葡萄干、芝士、鸡全蛋粉、火腿肠、南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、十三香料（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）、黑胡椒粉、咖喱粉、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（抗氧化剂）、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、 α -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 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或多种，经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。

根据原料不同，可分为：发酵型蒸制小麦粉面制品、发酵型蒸制杂粮面制品、发酵型蒸制其他面制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885和GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖糖浆应符合 GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.8 红枣糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 2.1.10 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和 GB 31637 的规定。

- 2.1.13 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.14 植物油应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.15 干制红枣应符合GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.17 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.19 葡萄干应符合GB 16325和NY/T 705的规定。
- 2.1.20 芝士应符合GB 25192的规定。
- 2.1.21 鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.22 火腿肠应符合GB/T 20712的规定。
- 2.1.23 大麦苗粉应符合DBS13/ 013的规定。
- 2.1.24 南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 脱水蔬菜（胡萝卜）应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜（芹菜）应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.27 脱水蔬菜（莴笋）应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.28 植脂奶油（人造奶油）应符合SB/T 10419的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 小麦胚应符合 LS/T 3210的规定。
- 2.1.33 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218 的规定。
- 2.1.34 全麦粉应符合LS/T 3244 的规定。
- 2.1.35 高粱粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.36 荞麦粉应符合GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 燕麦粉应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.38 黑豆粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.39 小米粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.40 红豆粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.41 十三香料应符合NY/T 901的规定。
- 2.1.42 黑胡椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.43 α -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 Glucose oxidase（来

源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*) 应符合 GB 1886.174的规定。

- 2.1.44 碳酸氢铵应符合 GB 1888的规定。
- 2.1.45 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.46 复配膨松剂应符合 GB 1886.245的规定。
- 2.1.47 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986的规定。
- 2.1.48 维生素C应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.49 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179的规定。
- 2.1.50 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243的规定。
- 2.1.51 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2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	呈产品特有的形状，并保持基本均匀一致，不发粘、无发霉、无变质	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
色泽	呈均匀一致的产品特有颜色	
气味	具有本产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口尝无砂质，不粘牙，柔软爽口，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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：*指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。

a 酸价和过氧化值指标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	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; 注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。微生物检验项目包括: 菌落总数和大肠菌群, 检验频率每周一次。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，加入水、酵母，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、红枣糖浆、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大豆粉、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、干制红枣、核桃仁、花生、枸杞、葡萄干、芝士、鸡全蛋粉、火腿肠、南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、十三香料（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）、黑胡椒粉、咖喱粉、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（抗氧化剂）、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、 α -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 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或多种，经配料、搅拌、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》的有关规定制定本企业标准，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。

遂平克明面业有限公司