



411206S-2022



濮阳市开发区润民食品加工厂企业标准

Q/PRS 0001S-2022

发酵面制品

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

濮阳市开发区润民食品加工厂 发布

前 言

本标准由濮阳市开发区润民食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：尹婉。

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、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种或几种，经配料、和面、发酵、制成面制品，再加入或不加入葡萄干、红枣、核桃仁、花生仁、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、碳酸钠、碳酸氢钠、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）、白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、豆沙馅料、红小豆中的一种或几种】中的一种或几种，经成型、包馅或不包馅、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵面制品。

根据工艺及所用原辅料不同，分为馒头、花卷、面饼、豆包、糖包、枣花馍。

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 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、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。

2.2 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有小麦粉发酵、蒸制后特有的滋气味，口尝无生感，不黏牙	
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

^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), 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 (仅适用于除豆包外的其他产品)	GB 5009.12
		0.4 (仅适用于豆包)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1: a 仅适用于添加大豆油的产品;			
注 2: *铅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	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 样品的采样和处理按 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 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。验证性检验一周一次。验证检验项目: 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、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种或几种，经配料、和面、发酵、制成面制品，再加入或不加入葡萄干、红枣、核桃仁、花生仁、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、碳酸钠、碳酸氢钠、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）、白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、豆沙馅料、红小豆中的一种或几种】中的一种或几种，经成型、包馅或不包馅、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵面制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市开发区润民食品加工厂

QB