



411648S-2022



河南豫拓食品有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2022

发酵面制品

2022-06-22 发布

2022-06-22 实施

河南豫拓食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫拓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘小军。

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、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、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 和 GB/T 31121 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) ^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. 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 ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加大豆油的产品。

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 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, 验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群。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,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。

河南豫拓食品有限公司