



411688S-2022



方城县中饮食品厂企业标准

Q/FZY 0001S-2022

# 发酵面制品

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

方城县中饮食品厂 发布

## 前 言

本标准由方城县中饮食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王昌。

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、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、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、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种,经配料、和面、发酵、制成面制品,再加入或不加入食用盐、葱、十三香调味料(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)、榆钱、槐花、大豆油、碳酸钠、碳酸氢钠、馅料【肉类馅料(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种,添加食用盐、十三香调味料、酱油、鸡精调味料,添加或不添加粉条,制成的馅料)、蔬菜馅料(萝卜、胡萝卜、豆角、韭菜、卷心菜、大葱中的一种或几种,经清洗后,添加食用盐、十三香调味料、酱油、鸡精调味料,添加或不添加粉条,制面的馅料)、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、包子、花卷、面饼、馅饼、豆包、蒸饺。

## 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、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、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/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 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.10 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.12葱应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13十三香调味料、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14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。
- 2.1.15大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18胡萝卜、萝卜、豆角、韭菜、卷心菜、大葱应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.20红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.21牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24粉条应符合 GB/T 23587 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
<sup>a</sup> 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
<sup>a</sup> 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、包子、馅饼、蒸饺之外的其他产品) 0.4 (仅适用于豆包、包子、馅饼、蒸饺)	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 <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、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、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、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，经配料、和面、发酵、制成面制品，再加入或不加入食用盐、葱、十三香调味料（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）、榆钱、槐花、大豆油、碳酸钠、碳酸氢钠、馅料【肉类馅料（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种，添加食用盐、十三香调味料、酱油、鸡精调味料，添加或不添加粉条，制成的馅料）、蔬菜馅料（萝卜、胡萝卜、豆角、韭菜、卷心菜、大葱中的一种或几种，经清洗后，添加食用盐、十三香调味料、酱油、鸡精调味料，添加或不添加粉条，制面的馅料）、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。

方城县中饮食品厂

QB