



411900S-2022



商丘市同祥食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2022

蒸制面制品

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

商丘市同祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市同祥食品有限公司提出。

本标准起草单位:商丘市同祥食品有限公司。

本标准主要起草人:侯松伟。

H N

Q B

蒸制面制品

1 范围

本标准规定了蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蒸制面制品，按类别不同可分为：花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁经破碎或不破碎）中的一种或几种为原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠（食用碱）、谷朊粉、天然胡萝卜素、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）、馒头改良剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶），经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（玉米粉小麦粉馒头、燕麦粉小麦粉馒头、黑麦粉小麦粉馒头、红豆粉小麦粉馒头、绿豆粉小麦粉馒头、荞麦粉小麦粉馒头、小米粉小麦粉馒头、黑米粉小麦粉馒头、全麦粉馒头、杂粮馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头）。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经混合配料添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜（清洗、去皮、切丝切沫）、葱（去取干叶、杂质、清洗、切丝切沫）中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（花卷包括：长条花卷、大花卷、五香花卷、胡萝卜花卷、葱油花卷、巧克力花卷、麻酱花卷）。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加清洗后的猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉中的一种经绞碎处理，添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，将两者混匀，加入葱、姜并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加或不添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干、鸡蛋中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，加入葱沫（清洗去皮后绞成沫）、姜沫（清洗去皮后绞成沫）并添加适量大豆油、酱

油、食用盐、味精调制成馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，红豆经浸泡、煮制加入红糖、大豆油混合均匀制成馅添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，以红糖和面粉混合均匀制成馅添加或不添加花生碎、芝麻，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食盐、酵母、添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.8 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.17 坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁）、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠(食用碱)应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.24 五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜、葱、豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.33 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.37 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 红糖应符合应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.40 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.2 感官要求

- 2.2.1 花色馒头感官要求应符合表1的规定。

表1 花色馒头感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽，色泽正常	取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	外形完整，表面无褶皱、塌陷、无霉斑等缺陷，具有产品应有的形态特征，质构特征均一，有弹性无干面粉及黄色碱斑等明显缺陷	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
杂质	正常视力无可见杂质	

- 2.2.2 花卷感官要求应符合表2的规定。

表 2 花卷感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有各种花卷固有的色泽，色泽正常	取样品一份，置于洁净、白瓷盘

组织状态	外形整体饱满，表面细腻，花纹清晰，具有产品应有的形态特征，质构特征均一，有弹性无干面粉及黄色碱斑等明显缺陷	中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙疼	
杂质	正常视力无可见杂质。	

2.2.3肉包、菜包、豆包、糖包感官要求应符合表3的规定。

表3 肉包、菜包、豆包、糖包感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有各种包子固有的色泽，色泽正常	取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	无破损、无漏馅、外形整体饱满，表面细腻，花纹清晰，具有产品应有的形态特征，质构特征均一，有弹性无干面粉及黄色碱斑等明显缺陷	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙疼	
杂质	正常视力无可见杂质。	

2.2.4枣馍感官要求应符合表4的规定。

表4 枣馍感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有枣馍固有的色泽，色泽正常	取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	外感饱满，具有枣馍应有的形态特征，质构特征均一，有层次有花型，具有枣馍应有的组织状态	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙疼	
杂质	正常视力无可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目	指标								检验方法
	花色馒头	花卷	肉包	菜包	豆包	糖包	枣馍		
水分/(%)	≤	45	50	60	60	55	55	45	GB 5009.3
馅含量/(g/100g)	≥	--	--	18	20	10	10	--	GB/T 23786-2009
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	--	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	GB 5009.227
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	--	--	4.0	4.0	--	--	--	GB 5009.44
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^a /(g/kg)	≤	5.0							GB 5009.256
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.15	0.15	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表 6 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789. 3 (平板计数法)
霉菌 ≤	150				GB 4789. 15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^d / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 6
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行; ^b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉的肉包; ^d 仅适用添加牛肉的肉包。					

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 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; 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、净含量及允许短缺量、水分。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

本标准适用于蒸制面制品，按类别不同可分为：花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁经破碎或不破碎）中的一种或几种为原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠（食用碱）、谷朊粉、天然胡萝卜素、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）、馒头改良剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶），经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（玉米粉小麦粉馒头、燕麦粉小麦粉馒头、黑麦粉小麦粉馒头、红豆粉小麦粉馒头、绿豆粉小麦粉馒头、荞麦粉小麦粉馒头、小米粉小麦粉馒头、黑米粉小麦粉馒头、全麦粉馒头、杂粮馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头）。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经混合配料添加或不添加碳酸钠（食用碱），经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜（清洗、去皮、切丝切沫）、葱（去取干叶、杂质、清洗、切丝切沫）中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品（花卷包括：长条花卷、大花卷、五香花卷、胡萝卜花卷、葱油花卷、巧克力花卷、麻酱花卷）。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加清洗后的猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉中的一种经绞碎处理，添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，将两者混匀，加入葱、姜并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，添加或不添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）、酸菜、豆腐干、鸡蛋中的一种或几种经分选、清洗、分切、甩干处理后，加入葱沫（清洗去皮后绞成沫）、姜沫（清洗去皮后绞成沫）并添加适量大豆油、酱油、食用盐、味精调制馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，红豆经浸泡、煮制加入红糖、大豆油混合均匀制成馅添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、

或冷藏或冷冻制成的产品。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，以红糖和面粉混合均匀制成馅添加或不添加花生碎、芝麻，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食盐、酵母、添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 06.03.02.03 发酵面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市同祥食品有限公司

QHNB
QB