



412249S-2022



白象福喜食品（河南）有限公司企业标准

Q/BFSP 0001S-2022

# 生馒头

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

白象福喜食品（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由白象福喜食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：白象福喜食品（河南）有限公司。

本标准适用于：

白象福喜食品（河南）有限公司                      地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

本标准主要起草人：王艳丽、王向向、李慧芳、陈虎、乔超慧。

H N

Q B

# 生馒头

## 1 范围

本标准规定了生馒头的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加黑小麦粉、荞麦粉、黑米（磨粉）、玉米粉、小米（磨粉）、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、白砂糖、食用猪油、复配食品添加剂（甘油、大豆油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食生馒头（冷冻米面制品）。

根据添加的原料、馒头色泽、食用风味不同，可分为普通生馒头、杂粮生馒头。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 普通生馒头

以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、白砂糖、食用猪油、复配食品添加剂（甘油、大豆油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食生馒头。

### 2.2 杂粮生馒头

以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加黑小麦粉、荞麦粉、黑米（磨粉）、玉米粉、小米（磨粉）中的一种或几种，添加谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、白砂糖、食用猪油、复配食品添加剂（甘油、大豆油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食杂粮生馒头。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.10 酵母应符合 GB/T 31639 的规定。
- 3.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.15 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.16 复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、食用盐）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.17 复配食品添加剂（甘油、大豆油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 3.2 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
色泽	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察状态、色泽、闻其气味，用温开水漱口，按照包装上标识的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
状态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜，外表及内部均无肉眼可见外来异物	

### 3.3 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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$ 0.18	GB 5009.12

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

### 4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加黑小麦粉、荞麦粉、黑米（磨粉）、玉米粉、小米（磨粉）、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、白砂糖、食用猪油、复配食品添加剂（甘油、大豆油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食馒头（冷冻米面制品）。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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象福喜食品（河南）有限公司

Q B