



412575S-2022



郑州同祥食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2022

# 发酵面制品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

郑州同祥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州同祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：社会云。

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。

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

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

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、坚果籽类仁(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、腰果仁中的一种或几种经破碎或不破碎)中的一种或几种，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、 $\alpha$ -淀粉酶)中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

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(经预处理、清洗、去皮、切丝切沫)、葱(经预处理、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

肉包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{经预处理的猪肉、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、预处理、清洗或不清洗、分切、甩干处理]，经混合，加入葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精调制成馅}，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，包入馅料{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、预处理、清洗

或不清洗、分切、甩干处理，加入葱沫（清洗去皮后绞成沫）、姜沫（清洗去皮后绞成沫）、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、水为主要原料，添加酵母，经和面压制面皮，包入馅料{红豆经浸泡、煮制，加入红糖、大豆油，经混合均匀，添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制面皮，包入馅料{以红糖和小麦粉混合均匀，添加或不添加花生碎、芝麻制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 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、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.11 胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.13 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.14 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 红枣、干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.17 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.18坚果籽类仁、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20碳酸钠(食用碱)应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.23馒头改良剂应符合 GB 26687 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食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.30胡萝卜、葱、姜、豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.34酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.36味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 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

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	具有各产品应有的性状	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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	
	馒头、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
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤	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 <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> / (g/kg)	≤	5.0							GB 5009.256
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.18		0.40					GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									
a 适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料, 或经油脂调制的产品;									
b 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	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于肉制品馅料部分的检验;					
d 仅适用于牛肉制品馅料部分的检验。					

### 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。

保质期>7 天的产品增加菌落总数、大肠菌群。

保质期≤7 天的产品增加验证检验一周一次，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。

H H N

Q B

## 编制说明

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

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

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、坚果籽类仁(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、腰果仁中的一种或几种经破碎或不破碎)中的一种或几种，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、 $\alpha$ -淀粉酶)中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

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(经预处理、清洗、去皮、切丝切沫)、葱(经预处理、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

肉包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{经预处理的猪肉、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、预处理、清洗或不清洗、分切、甩干处理]，经混合，加入葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精调制馅}，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，包入馅料{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、预处理、清洗或不清洗、分切、甩干处理，加入葱沫(清洗去皮后绞成沫)、姜沫(清洗去皮后绞成沫)、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、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{红豆经浸泡、煮

制，加入红糖、大豆油，经混合均匀，添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖制成馅，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制出面皮，包入馅料{以红糖和小麦粉混合均匀，添加或不添加花生碎、芝麻制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装、或冷藏或冷冻制成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州同祥食品有限公司

QB