



412559S-2022



濮阳县白堽乡田园食品加工厂企业标准

Q/PBS 0001S-2022

发酵面制品

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

濮阳县白堽乡田园食品加工厂 发布

前 言

本标准由濮阳县白堍乡田园食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：管盼景、韩哲慧、姜露、魏然、程敏。

H N

Q B

发酵面制品

1 范围

本标准规定了发酵面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入以食用酵母，添加或不添加全麦粉、黑豆粉、黄豆粉、玉米粉、高粱粉、紫薯粉、荞麦粉、红薯粉；经配料、和面、发酵、制成面制品，再加入或不加入植物油（大豆油）、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）、花椒粉、味精、食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠用于面皮制作）的一种或几种，经揉和成型、包馅（红枣、白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、豆沙馅、红小豆中的一种或几种）或不包馅、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻加工而成的发酵面制品。

根据所使用原料和辅料的不同，分为：馒头、枣花糕、窝头、花卷、杂粮馒头、豆沙包、糖包。

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 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 全麦粉、黄豆粉、黑豆粉、高粱粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 十三香应符合 GB 31644 的规定。

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

2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.15 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.16 紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.17 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.18 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.20 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。

2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有该品种应有的形态，外形完整	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
2、a仅适用于花卷产品。

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 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量，验证检验一周一次，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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入以食用酵母，添加或不添加全麦粉、黑豆粉、黄豆粉、玉米粉、高粱粉、紫薯粉、荞麦粉、红薯粉；经配料、和面、发酵、制成面制品，再加入或不加入植物油（大豆油）、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)、花椒粉、味精、食品添加剂（碳酸钠、碳酸氢钠用于面皮制作）的一种或几种，经揉和成型、包馅（红枣、白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、豆沙馅、红小豆中的一种或几种）或不包馅、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻加工而成的发酵面制品。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。

濮阳县白堍乡田园食品加工厂

Q B