



412782S-2022



新乡同享食品有限公司企业标准

Q/XTXS 0001S-2022

蒸制面制品

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

新乡同享食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡同享食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：赵鑫燕。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加玉米粉、小麦胚芽粉、燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加芝士粉、全脂乳粉、奶油、可可粉、芝麻酱、芝麻油、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁、亚麻籽仁、谷朊粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑麦麸粉、碳酸钠、天然胡萝卜素、馒头改良剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶）、双效泡打粉（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）、红枣片、干制红枣、食用盐、大豆油、炼乳、白砂糖、黑芝麻仁、白芝麻仁、馅料[豆沙馅、食用盐、大豆油、炼乳、红糖、白砂糖、花生碎、黑芝麻仁、白芝麻仁、鸡蛋、味精、香辛料粉（白胡椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉）、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、酱油、胡萝卜、西葫芦、芹菜、菠菜、香菜、青菜、白菜、韭菜、茄子、洋葱、青椒、姜、葱、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、豇豆、红豆中的一种或几种]中的一种或多种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的蒸制面制品。

根据原辅料的不同可以分为不同的品种：馒头、花卷、包子、豆包、糖包、杂粮馒头和枣馒头。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉（白胡椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 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、

- 全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.15 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.17 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 黑芝麻仁、白芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 胡萝卜、西葫芦、芹菜、菠菜、白菜、韭菜、茄子、洋葱、青椒、香菜、青菜应该新鲜、清洁、无蔫、无腐烂、无霉变、无病虫害，无外来杂质，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.24 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.26 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.29 香菇应符合 NY/T 1061 的规定。
- 2.1.30 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.31 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.32 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.34 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.37 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁、亚麻籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 双效泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.40 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.41 胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.42 黑麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.45 红枣片应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.46 豆沙馅应符合 GB/T 21270 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	具有产品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品固有的正常色泽	
气 味、滋 味	具有该产品固有的滋、气味，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
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
馅含量, g/100g	≥ 10(包子、豆包、糖包)	GB/T 23786 附录 A
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45[带(馅料)产品] 0.18[不带馅(料)产品]	GB 5009.12
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加了油脂的产品检测。		
b 仅适用添加双效泡打粉(复配膨松剂)产品的检测。		

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 中的平板计数法
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
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 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 仅适用于馅料中添加鲜(冻)猪肉、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)羊肉、鲜(冻)鸡肉的产品检验。					
c 仅适用于馅料中添加鲜(冻)牛肉的产品检验。					

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 的规定。

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、水分、净含量及允许短缺量、馅料含量(仅适用于包子、豆包、糖包)、验证检验一周一次, 验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加玉米粉、小麦胚芽粉、燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加芝士粉、全脂乳粉、奶油、可可粉、芝麻酱、芝麻油、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁、亚麻籽仁、谷朊粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑麦麸粉、碳酸钠、天然胡萝卜素、馒头改良剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶）、双效泡打粉（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）、红枣片、干制红枣、食用盐、大豆油、炼乳、白砂糖、黑芝麻仁、白芝麻仁、馅料[豆沙馅、食用盐、大豆油、炼乳、红糖、白砂糖、花生碎、黑芝麻仁、白芝麻仁、鸡蛋、味精、香辛料粉（白胡椒粉、黑胡椒粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉）、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、酱油、胡萝卜、西葫芦、芹菜、菠菜、香菜、青菜、白菜、韭菜、茄子、洋葱、青椒、姜、葱、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、豇豆、红豆中的一种或几种]中的一种或多种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的蒸制面制品。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。

本产品 GB 2760 中属性为发酵面制品（食品分类号：06.03.02.03）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡同享食品有限公司