



413097S-2023



武陟县伊兰荣食品有限公司企业标准

Q/WYLR 0001S-2023

泡馍（方便食品）

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

武陟县伊兰荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县伊兰荣食品有限公司提出。

本标准由武陟县伊兰荣食品有限公司起草。

本标准主要起草人：马卫红。

H N

Q B

泡馍（方便食品）

1 范围

本标准规定了泡馍（方便食品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购的馍包为主要原料，搭配自制的肉包、杂拌包，搭配外购调料包（调味酱包、蔬菜包、调味油包、香油包、辣椒油包、坚果籽类包、醋包、汤包、糖蒜包、豆制品包、面筋包、粉条（丝）包中的一种或几种），经组合、包装而成的非即食泡馍（方便食品）。

馍包（小麦粉制品）：以小麦粉为原料，加入水，加入或不加入酵母、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、碳酸钙、食用玉米淀粉）、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经混匀搅拌、发酵或不发酵，再加入或不加入小麦粉、碳酸钠，经和面、成型、烤制、切块、干燥或不干燥、包装制成。

肉包（酱卤肉制品）：以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、葱、蒜、酱油、谷氨酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、亚硝酸钠中的几种为配料，经混合、煮卤、包装、杀菌或不杀菌、包装制成。

杂拌包（酱卤肉制品）：以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）及其可食用副产品（舌、肚、肺、肝、心、头、尾、肠、血的一种或几种）为主要原料，添加或不添加银耳、黑木耳、笋片、腐竹、脱水蔬菜包（香菜、香葱、生姜）、粉条、豆腐丝、海带、面筋块、牛肉丸、羊肉丸、食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶（香叶）、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、葱、蒜、酱油、谷氨酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、亚硝酸钠中的一种或几种，经混合、煮卤、包装、杀菌或不杀菌、包装制成。

根据添加原料不同可为：牛肉泡馍、羊肉泡馍、鸡肉泡馍、羊杂碎泡馍、牛杂碎泡馍、杂拌泡馍。

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 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.3 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.7 畜禽肉及其可食用副产品、牛肉丸、羊肉丸应符合GB 2707的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.9 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.12 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306和GB 2720的规定。
- 2.1.15 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.17 银耳应符合NY/T 834 和GB 7096的规定。
- 2.1.18 黑木耳应符合GB/T 6192的规定。
- 2.1.19 笋片应清洁、无污染、符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.20 腐竹应符合GB 2712的规定。
- 2.1.21 脱水蔬菜包应符合NY/T960的规定。
- 2.1.22 粉条、粉条（丝）包应符合 GB 2713的规定。
- 2.1.23 豆腐丝应符合GB 2712的规定。
- 2.1.24 海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.25 面筋块应符合GB2711的规定。
- 2.1.26 水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.27 外购调味包(调味酱包、蔬菜包、辣椒油包、调味油包)应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 汤包应符合 GB 31644的规定。
- 2.1.31 糖蒜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.34 香油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	具有各料包应有的性状	从样品中随机取出适量,置于洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有各料包应有的气味和滋味,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
水分, g/100g	≤ 50 (馍包)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (坚果籽类包)	GB 5009.229
	≤ 5.0 (调味油包、香油包)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (调味酱包、肉酱包、调味油包、香油包、坚果籽类包)	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸盐残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33

注1:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a、该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

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
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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36

单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用以牛肉为主料的产品检测。 微生物限量适用于馍包和各料包的混合检验；。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以自制或外购的馍包为主要原料，搭配自制的肉包、杂拌包，搭配外购调料包(调味酱包、蔬菜包、调味油包、香油包、辣椒油包、坚果籽类包、醋包、汤包、糖蒜包、豆制品包、面筋包、粉条(丝)包中的一种或几种)，经组合、包装而成的非即食泡馍(方便食品)。

馍包(小麦粉制品)：以小麦粉为原料，加入水，加入或不加入酵母、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、碳酸钙、食用玉米淀粉)、食用盐、白砂糖中的一种或几种，经混匀搅拌、发酵或不发酵，再加入或不加入小麦粉、碳酸钠，经和面、成型、烤制、切块、干燥或不干燥、包装制成。

肉包(酱卤肉制品)：以畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)为主要原料，添加食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶(香叶)、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、葱、蒜、酱油、谷氨酸钠、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种)、亚硝酸钠中的几种为配料，经混合、煮卤、包装、杀菌或不杀菌、包装制成。

杂拌包(酱卤肉制品)：以畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)及其可食用副产品(舌、肚、肺、肝、心、头、尾、肠、血的一种或几种)为主要原料，添加或不添加银耳、黑木耳、笋片、腐竹、脱水蔬菜包(香菜、香葱、生姜)、粉条、豆腐丝、海带、面筋块、牛肉丸、羊肉丸、食用盐、香辛料[八角、花椒、小茴香、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻、白胡椒、月桂叶(香叶)、桂皮、胡椒、荜拔、孜然、麻椒、草果、辣椒的几种]、陈皮、白芷、姜、葱、蒜、酱油、谷氨酸钠、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种)、亚硝酸钠中的一种或几种，经混合、煮卤、包装、杀菌或不杀菌、包装制成。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。