



413155S-2023



信阳西亚美味大厨房有限公司企业标准

Q/YM 0003S-2023

非发酵面制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

信阳西亚美味大厨房有限公司 发布

前 言

本标准由信阳西亚美味大厨房有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯帅武、王勇、代洪建、张东、刘国庆、李佩云、李弘飞。

H N

Q B

非发酵面制品

1 范围

本标准规定了非发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、鸡蛋粉、果蔬粉或汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、白砂糖、黑糖、红糖、食用盐、大豆油、芝麻、大豆分离蛋白、小麦分离蛋白、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、和面、醒面或不醒面、成型、熟制（蒸制或烙制）、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非发酵面制品。

根据所用原料不同，产品分类如下：烙馍、面饼、窝窝头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.4 鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.5 果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果】应符合NY/T 1884的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。

2.1.8 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461 的规定。

2.1.10 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.11 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.12 大豆分离蛋白、小麦分离蛋白应符合GB 20371的规定。

2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.14 马铃薯粉、山药粉应清洁卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.15 果蔬汁应符合GB/T 31121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	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3 (仅适用于添加大豆油的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于添加大豆油的产品)	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 冷冻产品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	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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平板计数法

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.4.2 非冷冻产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 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
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第二法
注 1：a 样品的采样和处理按 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 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。菌落总数（仅限冷冻产品）、大肠菌群（仅限冷冻产品）、非冷冻产品：验证性检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉、鸡蛋粉、果蔬粉或汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、白砂糖、黑糖、红糖、食用盐、大豆油、芝麻、大豆分离蛋白、小麦分离蛋白、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、和面、醒面或不醒面、成型、熟制（蒸制或烙制）、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非发酵面制品。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，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。

信阳西亚美味大厨房有限公司

Q B