



413606S-2023



河南多鲜食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2023

杂粮馒头

2023-11-16 发布

2023-11-16 实施

河南多鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南多鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵中华、朱涛、杨锦、赵琼蕊、邵珠洪。

H N
Q B

杂粮馒头

1 范围

本标准规定了杂粮馒头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑小麦粉、青稞粉、紫薯粉中的一种或几种），添加或不添加果蔬粉（菠菜、胡萝卜、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣中的一种或几种）、白砂糖、碳酸钠、食用盐，经配料、和面、发酵（添加酵母）、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成的即食杂粮馒头。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 的规定。

2.1.3杂粮粉应符合 GB2715 的规定。

2.1.4果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5白砂糖应符合 GB/T317 的规定。

2.1.6碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽，具有产品应有的色泽，观察性状、色泽、杂质，嗅其气味、滋味，无异味 然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 45	GB 5009.3
*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
*铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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
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
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 生产加工过程的卫生要求

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；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、水分、净含量及允许短缺量。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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑小麦粉、青稞粉、紫薯粉中的一种或几种），添加或不添加果蔬粉（菠菜、胡萝卜、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣中的一种或几种）、白砂糖、碳酸钠、食用盐，经配料、和面、发酵（添加酵母）、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成的即食杂粮馒头。

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 GB2762 的规定。

河南多鲜食品有限公司