



410251S-2023



河南省君灏餐饮管理有限公司企业标准

Q/HJH 0001S-2023

发酵全麦面制品

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

河南省君灏餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省君灏餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：王焯筠。

H N
Q B

发酵全麦面制品

1 范围

本标准规定了发酵全麦面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以石磨全麦粉、生活饮用水为主要原料，加入食用酵母和（或）老酵头（石磨全麦粉、水、酵母为原料，经调配、发酵、预留而得的面种供下次发面时使用），添加或不添加无铝泡打粉（复配膨松剂）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、蒸馏单硬脂酸甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉），添加或不添加小麦粉、谷朊粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、藜麦粉、黑米粉、燕麦粉、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉的一种或多种，经配料、和面、发酵、制成面团，再加入或不加入食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用植物调和油、鸡蛋清、食用盐、味精、葱、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、十三香、芝麻、白砂糖、木糖醇、红糖、黑糖、可可粉的一种或几种，经揉和成型、包馅（白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、红枣、红豆、红薯馅料、紫薯馅料、板栗馅料、奶黄馅料、豆沙馅料中的一种或几种）或不包馅、醒发、蒸制（或烤制）、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的发酵全麦面制品。

根据所用原辅料及加工工艺不同，产品可分为：全麦馒头、全麦卡通馒头、全麦艺术馒头、全麦花卷、全麦豆沙包、全麦糖包、全麦板栗包、全麦奶黄包、全麦紫薯包、全麦红薯包、全麦红豆包、全麦可可包、全麦烧饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 石磨全麦粉应符合附录 A 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 老酵头应清洁、卫生，无污染、无霉变。

2.1.5 小麦粉、黑麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、藜麦粉、黑米粉、苦荞粉应符合 GB 2715 的规定。

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

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

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 鸡全蛋粉、鸡蛋清应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.11 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用植物调和油 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉、花椒粉、孜然粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.21 红豆应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 红薯馅料、紫薯馅料、板栗馅料、奶黄馅料、豆沙馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 黑糖应符合 QB/T 4567 和和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 无铝泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 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

性 状	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、然后以温开水漱口品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无霉变，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，%	≤	45.0	GB 5009.3
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
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加食用植物调和油的产品；b 仅适用于添加无铝泡打粉（复配膨松剂）的产品。			

2.4 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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌， CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注： 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分；验证检验一周一次，验证检验项目：酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

石磨全麦粉

1 范围

本标准规定了石磨全麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦碾磨后的 A 粉和 B 粉按 1:3.5 组合包装而成,或 A 粉和 B 粉按 1:3.5 混合后包装而成,小麦胚乳、胚芽与麸皮相对比例与天然完整颖果基本一致 的石磨全麦粉。

B 粉是以小麦为原料,经过第一次振动筛选、色选、清理、磁选、润麦、第二次振动筛选、粉碎、石磨制粉、筛理、包装制得;

A 粉是以加工 B 粉后所得的副产物麸皮、次粉为原料,经过石磨制粉、筛理、包装制得。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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

性 状	要 求	检验方法
性状	粉末状	取适量样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽,均匀一致	
气味	具有产品应有的气味、无哈喇味、无霉变、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 ≤	13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g ≤	2.2	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
面筋质(以湿重计), % ≥	22.0	GB/T 5506.2
总膳食纤维含量(以干基计), % ≥	9.0	GB 5009.88
含砂量, % ≤	0.02	GB/T 5508

磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基计）（KOH），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T 3244
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 适用于 A 粉和 B 粉的混合检验。			

2.4 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。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以石磨全麦粉、生活饮用水为主要原料，加入食用酵母和（或）老酵头（石磨全麦粉、水、酵母为原料，经调配、发酵、预留而得的面种供下次发面时使用），添加或不添加无铝泡打粉（复配膨松剂）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、蒸馏单硬脂酸甘油酯、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉），添加或不添加小麦粉、谷朊粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、荞麦粉、黑麦粉、黑小麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、藜麦粉、黑米粉、燕麦粉、苦荞粉、鸡全蛋粉、香菇粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉的一种或多种，经配料、和面、发酵、制成面团，再加入或不加入食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用植物调和油、鸡蛋清、食用盐、味精、葱、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、黑胡椒粉、十三香、芝麻、白砂糖、木糖醇、红糖、黑糖、可可粉的一种或几种，经揉和成型、包馅（白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、红枣、红豆、红薯馅料、紫薯馅料、板栗馅料、奶黄馅料、豆沙馅料中的一种或几种）或不包馅、醒发、蒸制（或烤制）、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的发酵全麦面制品。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，制订了本企业标准，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。

河南省君灏餐饮管理有限公司

QB