



410394S-2023



洛阳豫小满食品有限公司企业标准

Q/LXM 0001S-2023

蒸制发酵面制品

2023-03-09 发布

2023-03-09 实施

洛阳豫小满食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳豫小满食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：蒋晓阳。

H N

Q B

蒸制发酵面制品

1 范围

本标准规定了蒸制发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蒸制发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)，经和面、醒发、成型、蒸制、冷却、包装制成的产品。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、谷朊粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁(核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种，经破碎或不破碎)中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、天然胡萝卜素、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)、馒头改良剂(维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶)，经和面、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而制成的花色馒头(玉米粉小麦粉馒头、燕麦粉小麦粉馒头、黑麦粉小麦粉馒头、红豆粉小麦粉馒头、绿豆粉小麦粉馒头、荞麦粉小麦粉馒头、小米粉小麦粉馒头、黑米粉小麦粉馒头、全麦粉馒头、杂粮馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头)。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)，经混合配料添加或不添加碳酸钠，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加香辛料粉(洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种)、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜(清洗、去皮、切丝切沫)、葱(去除干叶、杂质、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经和面、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而制成的花卷(花卷包括：长条花卷、大花卷、五香花卷、胡萝卜花卷、葱油花卷、巧克力花卷、麻酱花卷)。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，添加馅料【以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种为主要原料，添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、香辛料粉(蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种)中的几种组成】，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的肉包。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，添加馅料【豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、鸡蛋、葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、香辛料粉(蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的几种)中的几种组成】，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的素包。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，红豆经浸泡、煮制加入白砂糖或红糖、大豆油混合均匀制成馅添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的豆包。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，以白砂糖、红糖、黑糖中一种或几种和小麦粉混合均匀制成馅，添加或不添加花生碎、芝麻，经成型、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而制成的糖包。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、添加或不添加食用盐、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），经配料、添加或不添加碳酸钠、和面、压延、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而制成的枣馍。

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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 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、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 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 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 干制红枣、红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.17 坚果仁、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜、葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.31 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 红糖应符合应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.34 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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	
	馒头、花色馒头	花卷	肉包	菜包	豆包	糖包	枣馍		
水分, %	≤	60.0							GB 5009.3
馅含量, g/100g	≥	-	-	18	20	10	10	-	GB/T 23786
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	-	-	0.25	0.25	-	-	-	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	-	-	3	3	-	-	-	GB 5009.229
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	0.18	0.40	0.40	0.40	0.40	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11
磷酸盐 ^a (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 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉的肉包; c 仅适用添加牛肉的肉包。					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。保质期>7天的产品增加菌落总数、大肠菌群。保质期≤7天的产品增加验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于蒸制发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)，经和面、醒发、成型、蒸制、冷却、包装制成的产品。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、谷朊粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种，经破碎或不破碎）中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、天然胡萝卜素、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）、馒头改良剂（维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶），经和面、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而制成的花色馒头（玉米粉小麦粉馒头、燕麦粉小麦粉馒头、黑麦粉小麦粉馒头、红豆粉小麦粉馒头、绿豆粉小麦粉馒头、荞麦粉小麦粉馒头、小米粉小麦粉馒头、黑米粉小麦粉馒头、全麦粉馒头、杂粮馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头）。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经混合配料添加或不添加碳酸钠，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加香辛料粉（洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种）、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜（清洗、去皮、切丝切沫）、葱（去除干叶、杂质、清洗、切丝切沫）中的一种或几种，经和面、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而制成的花卷（花卷包括：长条花卷、大花卷、五香花卷、胡萝卜花卷、葱油花卷、巧克力花卷、麻酱花卷）。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，添加馅料【以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种为主要原料，添加豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种）中的几种组成】，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的肉包。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，添加馅料【豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、鸡蛋、葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、香辛料粉（蒜、

高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的几种)中的几种组成】，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的素包。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，红豆经浸泡、煮制加入白砂糖或红糖、大豆油混合均匀制成馅添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的豆包。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制成面皮，以白砂糖、红糖、黑糖中一种或几种和小麦粉混合均匀制成馅，添加或不添加花生碎、芝麻，经成型、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而制成的糖包。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、添加或不添加食用盐、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），经配料、添加或不添加碳酸钠、和面、压延、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而制成的枣馍。

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，参照国家相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。

洛阳豫小满食品有限公司

QB