



410796S-2023



信阳市李家寨泉豆藏豆制品有限公司企业标准

Q/XLQD 0001S-2023

蒸制发酵面制品

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

信阳市李家寨泉豆藏豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市李家寨泉豆藏豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈发梅。

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：小麦粉馒头、花色馒头、肉包、素包、豆包、糖包。

小麦粉馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加豆浆、南瓜（熟制）、红薯（熟制）、山药（熟制）、大豆豆渣（熟制）、紫薯（熟制）、玉米面、荞麦面、高粱面中的一种，添加食用酵母、白砂糖，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

肉包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加馅料（清洗后的猪肉、牛肉中的一种，经加工后的大豆豆渣，经绞碎处理，加入葱、姜、大豆油、食用盐、酱油、调制而成），经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

素包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加馅料[千张、豆腐、大豆豆渣、豆干、豇豆、青菜、白菜、韭菜、洋葱、胡萝卜、青椒、芹菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）中的一种或几种，经分选、清洗或不清洗、分切处理后混匀，加入葱、姜、大豆油、食用盐、酱油、调制而成]，经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加馅料[红豆（熟制）、白砂糖混匀]，经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加红糖馅料、芝麻馅料、豆沙馅料、坚果馅料（葵瓜子仁、红枣、葡萄干、芝麻、花生米、核桃中的一种或几种），经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

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酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4豆浆、大豆豆渣、千张、豆腐、豆干应符合 GB 2712 的规定

2.1.5南瓜、红薯、山药、紫薯、葱、姜、豇豆、青菜、白菜、韭菜、洋葱、胡萝卜、青椒、芹菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.6玉米面、荞麦面、高粱面、红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8猪肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.14红糖馅料、芝麻馅料、豆沙馅料、坚果馅料应符合 GB/T 21270 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	具有各产品应有的性状	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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
	小麦粉馒头、 花色馒头	肉包、 素包	豆包	糖包	
水分/（%） ≤	45	60	55	55	GB 5009. 3
馅含量/（g/100g） ≥	—	18	10	10	GB/T 23786
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g） ≤	0. 25				GB 5009. 227
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤	—	4. 0	—	—	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0. 18	0. 40			GB 5009. 12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品。					

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于肉制品馅料部分的检验； d 仅适用于牛肉制品馅料部分的检验。					

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 规定。

2. 6 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

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：小麦粉馒头、花色馒头、肉包、素包、豆包、糖包。

小麦粉馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加豆浆、南瓜（熟制）、红薯（熟制）、山药（熟制）、大豆豆渣（熟制）、紫薯（熟制）、玉米面、荞麦面、高粱面中的一种，添加食用酵母、白砂糖，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

肉包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加馅料（清洗后的猪肉、牛肉中的一种，经加工后的大豆豆渣，经绞碎处理，加入葱、姜、大豆油、食用盐、酱油、调制而成），经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

素包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加馅料[千张、豆腐、大豆豆渣、豆干、豇豆、青菜、白菜、韭菜、洋葱、胡萝卜、青椒、芹菜、香菇（泡发清洗）、黑木耳（泡发清洗）、粉条（泡发清洗）中的一种或几种，经分选、清洗或不清洗、分切处理后混匀，加入葱、姜、大豆油、食用盐、酱油、调制而成]，经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加馅料[红豆（熟制）、白砂糖混匀]，经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加食用酵母，经和面压制成面皮，添加红糖馅料、芝麻馅料、豆沙馅料、坚果馅料（葵瓜子仁、红枣、葡萄干、芝麻、花生米、核桃中的一种或几种），经成型、醒发、蒸制、冷却、速冻、包装而成。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市李家寨泉豆藏豆制品有限公司