



410845S-2023



河南程家村食品有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2023

蒸制面制品

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

河南程家村食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南程家村食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程明杰。

H N
Q B

蒸制面制品

1 范围

本标准规定了蒸制面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加黑米粉、玉米粉、黑麦面粉、食用玉米淀粉、糯米粉中的一种或几种，添加生活饮用水、酵母，经配料、和面、醒发、制皮、和馅添加【糯米、黑米、木耳、红萝卜、大葱、洋葱、猪肉、猪油、鸡蛋黄、奶酪碎、牛肉味肉松、食用盐、酿造酱油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）、辣鲜露、蚝油、味精、鸡粉、白砂糖、十三香、辣椒粉、白胡椒、咸鸭蛋黄中的几种】，经包制，经蒸制、冷却、包装、冷冻加工而成的非即食蒸制面制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 黑米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黑麦面粉、小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.8 红萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.9 大葱、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 奶酪碎应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.14 牛肉味肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.23 十三香、辣椒粉、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.24 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 咸鸭蛋黄应符合 SB/T 10651 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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
水分，%	≤ 45.0	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅检测馅料。		

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	
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 样品的采集及处理按 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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加黑米粉、玉米粉、黑麦面粉、食用玉米淀粉、糯米粉中的一种或几种，添加生活饮用水、酵母，经配料、和面、醒发、制皮、和馅添加【糯米、黑米、木耳、红萝卜、大葱、洋葱、猪肉、猪油、鸡蛋黄、奶酪碎、牛肉味肉松、食用盐、酿造酱油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）、辣鲜露、蚝油、味精、鸡粉、白砂糖、十三香、辣椒粉、白胡椒、咸鸭蛋黄中的几种】，经包制，经蒸制、冷却、包装、冷冻加工而成的非即食蒸制面制品。

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，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。

河南程家村食品有限公司