



410672S-2023



河南麦语鲜风食品有限公司企业标准

Q/HXF 0001S-2023

蒸制发酵面制品

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南麦语鲜风食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦语鲜风食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市质量技术监督检验测试中心和河南麦语鲜风食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、肖雪飞、郭芳萍。

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：无馅蒸制发酵面制品、花卷和含馅蒸制发酵面制品。

无馅蒸制发酵面制品：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、青稞粉、苦荞粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、亚麻籽仁、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、葵花籽仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种，经破碎或不破碎）、干制红枣中的一种或几种，添加或不添加酵母，辅以可可粉、白砂糖、食用盐、碳酸钠（食用碱）、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）中的一种或几种，经配料或不配料，和面、压延或不压延、醒发或不醒发、成型、蒸制、冷却、包装制成的无馅蒸制发酵面制品。

按照添加原辅料不同可分为：馒头、花色馒头、枣馍、窝窝头。

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。

含馅蒸制发酵面制品：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【以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、豆沙馅（用水煮制后，加入白砂糖、红糖中的一种或两种，添加或不添加大豆油、食用盐混合均匀制成）、糖馅（白砂糖、红糖、黑糖中的一种或几种和小麦粉混合均匀制成）为原料，添加豇豆、玉米粉、玉米、蜜枣、黑芝麻仁、白芝麻仁、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、白萝卜、芹菜、菠菜、马齿苋（蚂蚁菜）、麦瓶草（面条菜）、茼蒿、荠荠菜、槐花、芝麻叶、红薯、紫薯、螺旋藻（极大螺旋藻和钝顶螺旋藻）、火龙果、山楂、蓝莓、香蕉、桑葚、蔓越莓、红枣（制泥）、核桃仁、南瓜（制泥）、板栗、圣女果、香菜、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、鸡蛋、大葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、白砂糖、料酒、鸡粉、芝麻油、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、

山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、鲜味宝（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、炼乳、花生碎、芝麻、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、孜然中的一种或几种）中的一种或几种制成】，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的含馅蒸制发酵面制品。

按照添加原辅料不同可分为：肉包、素包、豆包、糖包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 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、青稞粉、苦荞粉、红藜麦粉、黑藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 甜菜根粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 干制红枣、红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.18 坚果仁、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.23 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.24 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 胡萝卜、葱、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、白萝卜、芹菜、菠菜、马齿苋（蚂蚁菜）、麦瓶草（面条菜）、茼蒿、荠荠菜、槐花、芝麻叶、南瓜、红薯、紫薯、圣女果、香菜、香菇、大葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.31 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.32 鲜（冻）鸡肉应符合GB 2707和GB 16869的规定
- 2.1.33 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 豇豆应符合NY/T 965的规定。
- 2.1.37 玉米应符合NY/T 523的规定。
- 2.1.38 蜜枣应符合GB 14884的规定。
- 2.1.39 螺旋藻（极大螺旋藻和钝顶螺旋藻）应符合GB/T 16919的规定。
- 2.1.40 火龙果、山楂、蓝莓、香蕉、桑葚、蔓越莓、红枣应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.42 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.43 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.44 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.45 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.46 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.49 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.50 十三香、鲜味宝应符合 GB 31644 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽，检查有无杂质，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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
	无馅蒸制发酵面制品、花卷	肉包	素包	豆包、糖包	
水分，g/100g ≤	60				GB 5009. 3
馅含量，g/100g ≥	—	18	20	10	GB/T 23786
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g ≤	—	5	5	—	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g ≤	—	0. 25	0. 25	—	GB 5009. 227
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 18	0. 40	0. 40	0. 40	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：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 仅适用于添加该类食品添加剂的产品。					

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
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 ，	5	0	0	—	GB 4789.30

/25g					
致泻大肠埃希氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注：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； d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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：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：无馅蒸制发酵面制品、花卷和含馅蒸制发酵面制品。

无馅蒸制发酵面制品：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、青稞粉、苦荞粉、红藜麦粉、黑藜麦粉、亚麻籽仁、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、葵花籽仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种，经破碎或不破碎）、干制红枣中的一种或几种，添加或不添加酵母，辅以可可粉、白砂糖、食用盐、碳酸钠（食用碱）、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）中的一种或几种，经配料或不配料，和面、压延或不压延、醒发或不醒发、成型、蒸制、冷却、包装制成的无馅蒸制发酵面制品。

按照添加原辅料不同可分为：馒头、花色馒头、枣馍、窝窝头。

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。

含馅蒸制发酵面制品：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，经和面、醒发、压制出面皮，添加馅料【以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、豆沙馅（用水煮制后，加入白砂糖、红糖中的一种或两种，添加或不添加大豆油、食用盐混合均匀制成）、糖馅（白砂糖、红糖、黑糖中的一种或几种和小麦粉混合均匀制成）为原料，添加豇豆、玉米粉、玉米、蜜枣、黑芝麻仁、白芝麻仁、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、白萝卜、芹菜、菠菜、马齿苋（蚂蚁菜）、麦瓶草（面条菜）、茼蒿、芥菜、槐花、芝麻叶、红薯、紫薯、螺旋藻（极大螺旋藻和钝顶螺旋藻）、火龙果、山楂、蓝莓、香蕉、桑葚、蔓越莓、红枣（制泥）、核桃仁、南瓜（制泥）、板栗、圣女果、香菜、香菇、黑木耳、粉条、酸菜、豆腐干、鸡蛋、大葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、白砂糖、料酒、鸡粉、芝麻油、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、鲜味宝（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、炼乳、花生碎、芝麻、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、孜然中的一种或几种）中的一种或几种制成】，经成型、蒸制、冷却、包装而制成的含馅蒸制发酵面制品。

按照添加原辅料不同可分为：肉包、素包、豆包、糖包。

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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

河南麦语鲜风食品有限公司

H N

Q B