



4 11723S-2023

河南真迪食品有限公司企业标准

Q/HZD 0001S-2023

发酵面制品

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

河南真迪食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南真迪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈迪、商成国。

H N
Q B

发酵面制品

1 范围

本标准规定了发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于即食发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、窝头、花卷、油卷、面饼、豆包、包子、糖包、枣馍。

馒头、窝头是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【**红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种**】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【**红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种**】、乳粉、可可粉、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

花卷、油卷是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【**红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种**】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【**红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种**】、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（大蒜、葱、姜、茺荻、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜（经预处理）、葱（经预处理）、榆钱（经预处理）、槐花（经预处理）、火腿肠、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、十三香调味品、香辛料粉【**辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荳蔻、砂仁、欧芹、茺荻籽、迷迭香、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种**】、椒盐、咖喱粉、味精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉

中的几种)、谷氨酸钠中的一种或几种,经配料、和面、发酵、调味、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

面饼是以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、脱水蔬菜(大蒜、葱、姜、茺荑、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种)、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、荳蔻、砂仁、欧芹、茺荑籽、迷迭香、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精中的一种或几种,添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉(复配膨松剂)(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种)、谷氨酸钠中的一种或几种,经配料、和面、发酵、调味、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

豆包是以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加馅料【以红小豆、豆沙馅料、红豆馅料中的一种或几种为原料,添加或不添加葡萄干、红枣、枸杞中的一种或几种,添加生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的几种,经加工而成】,添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿(番茄)、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油(人造黄油)、可可粉、大麦苗粉、食用盐中的一种或几种,添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉(复配膨松剂)(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种)、谷氨酸钠中的一种或几种,经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

包子是以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加馅料【以鲜/冻畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)、豆角、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、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠中的一种或几种为原料,添加生活饮用水、食用植物油、酿造酱油、奶油、人造奶油(人造黄油)、食用盐、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶(香叶)、荳蔻、砂仁、欧芹、茺荑籽、迷迭香、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒

盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖中的几种，经加工而成】，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

糖包是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、红小豆、豆沙馅料、红豆馅料、葡萄干、红枣、枸杞、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种，经加工而成】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、大麦苗粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

枣馍是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加红枣，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、葡萄干、红枣、枸杞，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）中的一种或几种，经配料、和面、发酵、调味、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食品加工用酵母、以酵母菌为主的发酵剂应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.5食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6果蔬粉/汁/浆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18坚果及籽类的仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19脱水蔬菜、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜、葱、榆钱、槐花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.21食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22豆沙馅料、沙蓉馅料、红豆馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.23红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.1十三香调味品、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24椒盐、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.30酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.32甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.33高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.34碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2. 1. 35碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
2. 1. 36泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886. 245 的规定。
2. 1. 37谷氨酸钠应符合 GB 1886. 306 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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	3	GB 5009. 229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0. 25	GB 5009. 227
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0. 4（仅适用于豆包、包子） 0. 18（仅适用于除豆包、包子外的其他产品）	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5. 0	GB 5009. 22
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5. 0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009. 256
注1：a仅适用于添加了油脂的产品； 注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

^c 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉的产品； 注 3：c 仅适用添加牛肉的产品。					

2.5 净含量及允许短缺

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量，验证检验一周一次，验证检验项目：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

本标准适用于即食发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、窝头、花卷、油卷、面饼、豆包、包子、糖包、枣馍。

馒头、窝头是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、乳粉、可可粉、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

花卷、油卷是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（大蒜、葱、姜、茺荬、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜（经预处理）、葱（经预处理）、榆钱（经预处理）、槐花（经预处理）、火腿肠、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、茺荬籽、迷迭香、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、调味、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

面饼是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为

面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、脱水蔬菜（大蒜、葱、姜、茺荑、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荳蔻、砂仁、欧芹、茺荑籽、迷迭香、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、调味、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

豆包是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以红小豆、豆沙馅料、红豆馅料中的一种或几种为原料，添加或不添加葡萄干、红枣、枸杞中的一种或几种，添加生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的几种，经加工而成】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、大麦苗粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）、谷氨酸钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

包子是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、豆角、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、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用植物油、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荳蔻、砂仁、欧芹、茺荑籽、迷迭香、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖中的几种，经加工而成】，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、

单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

糖包是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、红小豆、豆沙馅料、红豆馅料、葡萄干、红枣、枸杞、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种，经加工而成】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、大麦苗粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成。

枣馍是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加红枣，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、葡萄干、红枣、枸杞，添加或不添加天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、碳酸钠、碳酸氢钠、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的几种）中的一种或几种，经配料、和面、发酵、调味、成型、醒发、蒸制、冷却、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，制定本企业标准，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。