



412835S-2023



河南沃农醇农业发展有限公司企业标准

Q/HWN 0003S-2023

# 蒸制面制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南沃农醇农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南沃农醇农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩金峰。

H N

Q B

# 蒸制面制品

## 1 范围

本标准规定了蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于小麦粉馒头、杂粮馒头、果蔬馒头、花色馒头、花卷、油卷、窝窝头、包子、豆沙包、枣泥包、莲蓉包、糖包。

### 小麦粉馒头

以小麦粉、水为原料，添加酵母，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 杂粮馒头

以小麦粉、水为原料，加入高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉中的一种或几种为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 果蔬馒头

以小麦粉、水为原料，添加酵母，加入南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、南瓜泥(南瓜经清洗、蒸制、打泥)、菠菜汁(菠菜经清洗、榨汁而成)中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 花色馒头

以小麦粉、水为原料，加入高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉中的一种或几种，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、红枣、核桃仁、花生、黄豆、枸杞、葡萄干、芝士、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、可可粉、胡萝卜粉、燕麦片、白芝麻、黑芝麻、玉米粒、红小豆、南瓜泥(南瓜经清洗、蒸制、打泥)、菠菜汁(菠菜经清洗、榨汁而成)中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 花卷

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面、压延、添加或不添加食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、白芝麻、黑芝麻、芝麻盐(复合调味料)、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 油卷

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面、压延、涂食用植物油(大豆油、花生油中的一种或两种)、添加或不添加食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用猪油、植脂奶油(人造奶油)、白芝麻、黑芝麻、芝麻盐(复合调味料)、十三香调味

料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 窝窝头

以小麦粉、水为原料，添加高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、豆糝（黄豆经清理、浸泡、破碎）中的一种或几种为原料，添加或不添加酵母、碳酸钠、碳酸氢钠、可可粉、胡萝卜粉中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

### 包子

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面压制成皮、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）、蔬菜（白菜、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、芥菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、辣椒中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、粉条、鸡蛋、虾仁、豆腐干、豆腐中的一种或多种为原料，添加食用盐、葱、姜、蒜、白砂糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、食用猪油、香辛料或香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、辣椒、桂皮、孜然、月桂叶中的一种或几种）、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）、酿造酱油、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、味精、蚝油、鱼露、郫县豆瓣酱、黄豆酱、虾米、虾皮中的一种或多种，经预处理、配料、炒制或不炒制等加工制成]、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

### 豆沙包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、添加豆沙馅料、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

### 枣泥包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、添加枣泥馅料、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

### 莲蓉包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、添加莲蓉馅料、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

### 糖包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、白砂糖或红糖和小麦粉混合均匀制成馅、添加或不添加白芝麻、黑芝麻、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、大米粉、紫薯粉、玉米粒、红小豆应符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.9 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.19 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23 葡萄干应符合 GB 16325 和 NY/T 705 的规定。
- 2.1.24 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.28 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 植脂奶油（人造奶油）应符合 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.30 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.31 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.33 十三香调味料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 芝麻盐（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 蔬菜（白菜、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、芥菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、辣椒、菠菜、葱、姜、蒜）应清洁、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、木耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.39 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。
- 2.1.40 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.43 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 黄酒应符合 QB/T 2745 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.47 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.48 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.49 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.50 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.51 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.52 虾皮应符合 SC/T 3205 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	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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	具有产品特有的气、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
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料, 或配料中添加油脂的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于配料中添加有畜禽肉的产品;					
c 仅适用于配料中添加有牛肉的产品。					

## 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; 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。验证检验一周一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于本标准适用于小麦粉馒头、杂粮馒头、果蔬馒头、花色馒头、花卷、油卷、窝窝头、包子、豆沙包、枣泥包、莲蓉包、糖包。

### 小麦粉馒头

以小麦粉、水为原料，添加酵母，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 杂粮馒头

以小麦粉、水为原料，加入高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉中的一种或几种为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 果蔬馒头

以小麦粉、水为原料，添加酵母，加入南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、南瓜泥(南瓜经清洗、蒸制、打泥)、菠菜汁(菠菜经清洗、榨汁而成)中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 花色馒头

以小麦粉、水为原料，加入高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、红豆粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉中的一种或几种，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、红枣、核桃仁、花生、黄豆、枸杞、葡萄干、芝士、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、可可粉、胡萝卜粉、燕麦片、白芝麻、黑芝麻、玉米粒、红小豆、南瓜泥(南瓜经清洗、蒸制、打泥)、菠菜汁(菠菜经清洗、榨汁而成)中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 花卷

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面、压延、添加或不添加食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、白芝麻、黑芝麻、芝麻盐(复合调味料)、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 油卷

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面、压延、涂食用植物油(大豆油、花生油中的一种或两种)、添加或不添加食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用猪油、植脂奶油(人造奶油)、白芝麻、黑芝麻、芝麻盐(复合调味料)、十三香调味料(八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷)中的一种或几种、成型、醒发、蒸制、冷却、包装等工艺制成。

### 窝窝头

以小麦粉、水为原料，添加高粱粉、红薯粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、荞麦粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、豆粳(黄豆经清理、浸泡、破碎)中的一种或几种为原料，添加或不

添加酵母、碳酸钠、碳酸氢钠、可可粉、胡萝卜粉中的一种或几种，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

#### 包子

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经配料、和面压制成皮、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）、蔬菜（白菜、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、芥菜、萝卜、胡萝卜、南瓜、辣椒中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、木耳中的一种或几种）、粉条、鸡蛋、虾仁、豆腐干、豆腐中的一种或多种为原料，添加食用盐、葱、姜、蒜、白砂糖、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油、葵花籽油中的一种或几种）、食用猪油、香辛料或香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、辣椒、桂皮、孜然、月桂叶中的一种或几种）、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）、酿造酱油、调味料酒、黄酒、鸡精调味料、味精、蚝油、鱼露、郫县豆瓣酱、黄豆酱、虾米、虾皮中的一种或多种，经预处理、配料、炒制或不炒制等加工制成]、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

#### 豆沙包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、添加豆沙馅料、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

#### 枣泥包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、添加枣泥馅料、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

#### 莲蓉包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、添加莲蓉馅料、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

#### 糖包

以小麦粉、水为原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠，经和面压制成皮、白砂糖或红糖和小麦粉混合均匀制成馅、添加或不添加白芝麻、黑芝麻、再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：发酵面制品（类别号为：06.03.02.03）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B