



412735S-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

2023-09-03 发布

2023-09-03 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分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于馒头、花卷、肉包、素包、豆包。

馒头：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加黑米粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、大黄米面、红薯粉、食用玉米淀粉、糯米粉中的一种或几种，经和面、压面、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

花卷：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加黑麦粉、黄米粉、红薯粉、荞麦粉、玉米粉中的一种或几种，经配料、和面、压面、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

肉包：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，和面、制皮后添加馅料【以鸡肉、猪肉中的一种或两种，添加辅料牛肉味肉松、龙虾尾、虾米、猪油、奶酪碎、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或者几种）、辣鲜露、蚝油、味精、鸡粉、白砂糖、十三香、辣椒粉、白胡椒、中的一种或几种】，包制、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

素包：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，和面、制皮后添加馅料【以菠菜、韭菜、红萝卜、大葱、洋葱、木耳、香菇、油炸豆腐干、炒鸡蛋、红薯粉条、小白菜、土豆丝、青椒丝、大青菜、雪菜、玉米粒、咸鸭蛋黄、包菜、大葱、姜、洋葱、马齿苋、蕨菜、荠菜、猪油、奶酪碎、牛肉味肉松中的一种或几种，添加辅料：食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、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、料酒中的一种或几种】，包制、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

豆包：以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑米面粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、大黄米面、红薯粉、食用玉米淀粉、糯米粉、加入水、酵母、和面、制皮后，添加辅料红小豆、红芸豆、豌豆、绿豆、白糯米、红米、花生粒、糯米、黑米、板栗仁、蜜枣、红枣、葡萄干、重瓣玫瑰花中的一种或几种，包制、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库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 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黑米粉、黑麦粉、大黄米面、糯米粉、黄米粉、红薯粉、红小豆、红芸豆、白糯米、红米、黑米、玉米粒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合GB/T 35028 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.8 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 牛肉味肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.12 龙虾尾应符合 GB/T 30889 的规定。
- 2.1.13 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.14 猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.15 奶酪碎应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 十三香、辣椒粉、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.27 小白菜、大青菜、包菜、马齿苋、蕨菜、芥菜应新鲜、清洁、无蔫、无腐烂、无霉变、无病虫害、无外来杂质。
- 2.1.28 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.29 红萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.30 大葱、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.31 木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.32 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.33 重瓣玫瑰花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.34 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.37 青椒应符合 SB/T 10573 的规定。

- 2.1.38 土豆应符合LS/T 3106 的规定。
- 2.1.39 鸭蛋黄应符合 SB/T 10651 的规定。
- 2.1.40 雪菜应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.41 姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 2.1.42 花生粒、板栗仁应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.43 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.44 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 蜜枣应符合 GB/T 10782 的规定。
- 2.1.46 红枣应符合 GB/T 5835 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
	肉包、素包、豆包	馒头、花卷	
水分， %	≤ 50.0	45.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	0.18	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22
注： *指标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。

编制说明

本标准适用于馒头、花卷、肉包、素包、豆包。

馒头：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加黑米粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、大黄米面、红薯粉、食用玉米淀粉、糯米粉中的一种或几种，经和面、压面、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

花卷：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加黑麦粉、黄米粉、红薯粉、荞麦粉、玉米粉中的一种或几种，经配料、和面、压面、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

肉包：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，和面、制皮后添加馅料【以鸡肉、猪肉中的一种或两种，添加辅料牛肉味肉松、龙虾尾、虾米、猪油、奶酪碎、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或者几种）、辣鲜露、蚝油、味精、鸡粉、白砂糖、十三香、辣椒粉、白胡椒、中的一种或几种】，包制、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

素包：以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，和面、制皮后添加馅料【以菠菜、韭菜、红萝卜、大葱、洋葱、木耳、香菇、油炸豆腐干、炒鸡蛋、红薯粉条、小白菜、土豆丝、青椒丝、大青菜、雪菜、玉米粒、咸鸭蛋黄、包菜、大葱、姜、洋葱、马齿苋、蕨菜、荠菜、猪油、奶酪碎、牛肉味肉松中的一种或几种，添加辅料：食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、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、料酒中的一种或几种】，包制、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库加工而成的非即食蒸制面制品。

豆包：以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑米面粉、玉米粉、黑麦粉、荞麦粉、大黄米面、红薯粉、食用玉米淀粉、糯米粉、加入水、酵母、和面、制皮后，添加辅料红小豆、红芸豆、豌豆、绿豆、白糯米、红米、花生粒、糯米、黑米、板栗仁、蜜枣、红枣、葡萄干、重瓣玫瑰花中的一种或几种，包制、成型、发酵、蒸制、冷却、包装、冷冻入库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。