



412672S-2024



河南豫麦厨食品有限公司企业标准

Q/HYMC 0001S-2024

发酵面制品

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

河南豫麦厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫麦厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常伯全。

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。

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、窝窝头、花卷、油卷、包子。

馒头、花色馒头、窝窝头是以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、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）、鸡蛋粉、全蛋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬【梨、枣、芒果、火龙果、草莓、蓝莓、枸杞、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、青梗菜、高丽菜、苋菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、南瓜、韭菜、番茄、山芋、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、玉米、紫苏叶、灰灰菜中的一种或几种】或其粉、桂花粉中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（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，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

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，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、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）、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、全蛋粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、白砂糖、大葱、小葱、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）、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（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，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

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，添加或不添加泡打粉（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，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、制皮、包馅【馅料是以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、蔬菜（槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、青梗菜、高丽菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、雪菜、根用甜菜、毛豆、蚕豆、豇豆、四季豆、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、大蒜、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、香椿叶、玉米、紫苏叶、

荆芥、灰灰菜中的一种或几种)、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、火腿肠、豆制品(膨化豆制品、豆皮、腐竹、豆干、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或几种为原料,添加生活饮用水、食用植物油(花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种)、酿造酱油、牛奶、奶油、人造奶油、食用盐、十三香调味品、南德调味料(复合调味料)、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、荜拔、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种)、蚝油、咖喱粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、甜面酱、黄豆酱、辣椒酱、谷氨酸钠、白砂糖中的几种,经加工制成】、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、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用小麦麸皮、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.15 果蔬、大葱、小葱、蔬菜应新鲜、无腐烂、无变质。
- 2.1.16 果蔬粉、桂花粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.17 泡打粉(复配膨松剂)应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.22 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。

- 2.1.23食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24十三香调味品、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25椒盐、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.29香菇、黑木耳应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.30豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.32酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.36奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.37南德调味料（复合调味料）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39甜面酱、黄豆酱应符合 GB 2718 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 | ≤ 5 | 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 | ≤ 0.45（仅适用于包子） | GB 5009.12 |

| | | | |
|-------------------------------|---|--------------------|-------------|
| | | 0.18 (其他) | |
| 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且脂肪含量大于10%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 | 10^4 | 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 |

注: a 样品的采样和处理按 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 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, 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。微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、窝窝头、花卷、油卷、包子。

馒头、花色馒头、窝窝头是以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、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）、鸡蛋粉、全蛋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬【梨、枣、芒果、火龙果、草莓、蓝莓、枸杞、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、青梗菜、高丽菜、苜菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、南瓜、韭菜、番茄、山芋、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、玉米、紫苏叶、灰灰菜中的一种或几种】或其粉、桂花粉中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（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，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

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，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、大豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、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）、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、全蛋粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、白砂糖、大葱、小葱、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）、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（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，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

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，添加或不添加泡打粉（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，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、制皮、包馅【馅料是以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、蔬菜（槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、青梗菜、高丽菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、雪菜、根用甜菜、毛豆、蚕豆、豇豆、四季豆、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、大蒜、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、香椿叶、玉米、紫苏叶、荆芥、灰灰菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、火腿肠、豆制品（膨化豆制品、豆皮、腐竹、豆干、大豆蛋白制品中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、

食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、酿造酱油、牛奶、奶油、人造奶油、食用盐、十三香调味品、南德调味料（复合调味料）、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、荜拔、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种）、蚝油、咖喱粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、甜面酱、黄豆酱、辣椒酱、谷氨酸钠、白砂糖中的几种，经加工制成】、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，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。

河南豫麦厨食品有限公司

H A N

Q B