



412896S-2024



濮阳市濮麦香食品有限公司企业标准

Q/PPS 0001S-2024

蒸制面制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

濮阳市濮麦香食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市濮麦香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄良申。

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。

本标准适用于以小麦粉（绿小麦、黑小麦）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加全麦粉、大米粉、红米粉、黑米粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苦荞米粉、藕粉、阿胶粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、山药粉、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）的一种或几种，经配料、和面、成型、发酵或不发酵、包入或不包入馅料【米团馅料【米团（糙米、黑米、紫米、白糯米、红米中的一种或几种，加入或不加入荞麦米、燕麦米，经挑选、清洗、泡发、蒸制、成团）、白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、豆沙馅料、红小豆中的一种或几种】、其他馅料（葡萄干、红枣、核桃仁、花生仁、鸡蛋液（鸡蛋打液）、榆钱、槐花、葱中的一种或几种），加入或不加入食用盐、十三香、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种）、橘皮（陈皮）粉、奶粉、奶油、白砂糖、咖喱粉、大豆油、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种}中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类蒸制面制品。

根据工艺及所用原辅料不同，分为馒头、窝头、花卷、发糕、面饼、豆包、糖包、枣馍、枣花馍、糙米团子。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.4 大米粉、红米粉、黑米粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苦荞米粉、糙米、黑米、荞麦米、燕麦米、紫米、白糯米、红米、红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.6 阿胶粉、橘皮（陈皮）粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.7 黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 山药粉、果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 核桃仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 葱、榆钱、槐花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 十三香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 豆沙馅料应符合 GB/T 21270 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	具有各产品应有的性状	取样品适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味，无生感	
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
水分/ (%)	≤ 60	GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 4.0 (仅适用于使用食用盐产品)	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.19（未使用馅料的产品） 0.40（使用馅料的产品）	GB 5009.12
a 适用于以坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品； *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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3（平板计数法）
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

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

本标准适用于以小麦粉（绿小麦、黑小麦）为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加全麦粉、大米粉、红米粉、黑米粉、小米粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苦荞米粉、藕粉、阿胶粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、山药粉、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）的一种或几种，经配料、和面、成型、发酵或不发酵、包入或不包入馅料【米团馅料【米团（糙米、黑米、紫米、白糯米、红米中的一种或几种，加入或不加入荞麦米、燕麦米，经挑选、清洗、泡发、蒸制、成团）、白砂糖、红糖、黑糖、可可粉、豆沙馅料、红小豆中的一种或几种】、其他馅料（葡萄干、红枣、核桃仁、花生仁、鸡蛋液（鸡蛋打液）、榆钱、槐花、葱中的一种或几种），加入或不加入食用盐、十三香、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、辣椒中的一种或几种）、橘皮（陈皮）粉、奶粉、奶油、白砂糖、咖喱粉、大豆油、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种}中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类蒸制面制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、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。

濮阳市濮麦香食品有限公司