



413110S-2024



河南满谷食品有限公司企业标准

Q/HMG 0001S-2024

发酵面制品

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南满谷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南满谷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺宸

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。

本标准适用于馒头、花色馒头、花卷、粘豆包。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加或不添加白砂糖、食用盐、碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的馒头。

花色馒头：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、高粱粉、玉米粉（糝）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、青稞粉、苡麦粉、苦荞麦粉中的一种或几种，添加或不添加小麦淀粉、坚果籽类粉（花生、核桃、板栗、榛子、葵花籽仁、杏仁、白果、腰果、开心果、巴旦木、核桃、芝麻）、洋芋粉、木薯粉、甘薯粉、魔芋粉、鸡蛋粉、果蔬汁（泥、浆）【苹果、橙子、梨、桃、枣、山楂、李子、葡萄、香蕉、菠萝、芒果、橘子、柠檬、樱桃、杨梅、椰子、荔枝、龙眼、杨梅、猕猴桃、榴莲、黄瓜、菠菜、芥菜、南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种，经清洗、打汁（泥、浆）】、板栗蓉（食品馅料）、食用小麦麸皮、豆制品（豆渣、膨化豆制品、大豆蛋白）、牛奶、奶油、黄油、食糖（白砂糖、红糖）、红枣、枸杞、食用盐、葡萄干中的一种或几种，加入生活饮用水及酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花色馒头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加大葱（经清洗、切碎）、韭菜（经清洗、切碎）、青稞粉、苡麦粉、苦荞麦粉、小麦淀粉、坚果籽类粉（花生、核桃、板栗、榛子、葵花籽仁、杏仁、白果、腰果、开心果、巴旦木、核桃、芝麻）、洋芋粉、木薯粉、甘薯粉、魔芋粉、鸡蛋粉、果蔬汁（泥、浆）【苹果、橙子、梨、桃、枣、山楂、李子、葡萄、香蕉、菠萝、芒果、橘子、柠檬、樱桃、杨梅、椰子、荔枝、龙眼、杨梅、猕猴桃、榴莲、黄瓜、菠菜、芥菜、南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种，经清洗、打汁（泥、浆）】、葡萄干、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）、葱花/脱水干葱花、辣椒粉、复合调味料（十三香调味料、南德调味料、味椒盐）、酱油、食用盐、鸡精调味料、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、南瓜泥、姜、味精、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然）、香肠（切碎）、培根（切碎）、熟肉制品（切碎）（猪肉、牛肉、

羊肉中的一种或几种)中的一种或几种,加入酵母,添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂(维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉)、复配膨松剂(碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料,添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种),经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花卷。

粘豆包:以小麦粉、水为主要原料,添加糯米粉、小麦淀粉中的一种或两种,经配料、和面、制皮,包馅【以豆类(红芸豆、豇豆、红豆、黑豆)中的一种或几种,添加或不添加坚果籽类(板栗仁、榛子仁、葵花籽仁、杏仁、白果、腰果、开心果、巴旦木、核桃仁中的一种或几种),添加白砂糖,经原料预处理、煮制或蒸制、配料、制馅、成型】,成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的粘豆包。

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 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 葱花、姜、南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝、苹果、橙子、梨、桃、枣、山楂、李子、葡萄、香蕉、菠萝、芒果、橘子、柠檬、樱桃、杨梅、椰子、荔枝、龙眼、杨梅、猕猴桃、榴莲、黄瓜、菠菜、芥菜、大葱、韭菜应新鲜、成熟度好、无蛀虫并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 小米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、玉米粉(粳)、玉米粉、全麦粉、紫薯粉、红薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉(片)、燕麦片、大麦粉、荞麦粉、糯米粉、红芸豆、豇豆、红豆、黑豆、青稞粉、莜麦粉、苦荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 豆渣、膨化豆制品、大豆蛋白应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.8 奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 食用调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 脱水干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.23 板栗蓉应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.24 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.25 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.29 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31 复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.33 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 坚果籽类粉、板栗仁、榛子仁、葵花籽仁、杏仁、银杏、腰果、开心果、巴旦木、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 洋芋粉、木薯粉、甘薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.37 鸡蛋粉应符合 GB 27489 的规定。
- 2.1.38 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.39 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.40 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.41 熟肉制品应符合 GB 2726 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	具有该产品应有的性状	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	具有该产品应有的色泽	
气味、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(以脂肪计)(KOH) ^a , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (仅适用于粘豆包) 0.18 (仅适用于除粘豆包以外的产品)	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限以坚果及籽类食品为馅料/辅料的发酵面制品。 b 仅适用于配料中添加该食品添加剂的产品。		

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 ^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	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤ 150				GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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、菌落总数（不适用于现制现售产品）、大肠菌群（不适用于现制现售产品）。对于现制现售产品，菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次，如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。。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于馒头、花色馒头、花卷、粘豆包。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加或不添加白砂糖、食用盐、碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的馒头。

花色馒头：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、高粱粉、玉米粉（糝）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、青稞粉、苡麦粉、苦荞麦粉中的一种或几种，添加或不添加小麦淀粉、坚果籽类粉（花生、核桃、板栗、榛子、葵花籽仁、杏仁、白果、腰果、开心果、巴旦木、核桃、芝麻）、洋芋粉、木薯粉、甘薯粉、魔芋粉、鸡蛋粉、果蔬汁（泥、浆）【苹果、橙子、梨、桃、枣、山楂、李子、葡萄、香蕉、菠萝、芒果、橘子、柠檬、樱桃、杨梅、椰子、荔枝、龙眼、杨梅、猕猴桃、榴莲、黄瓜、菠菜、芥菜、南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种，经清洗、打汁（泥、浆）】、板栗蓉（食品馅料）、食用小麦麸皮、豆制品（豆渣、膨化豆制品、大豆蛋白）、牛奶、奶油、黄油、食糖（白砂糖、红糖）、红枣、枸杞、食用盐、葡萄干中的一种或几种，加入生活饮用水及酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花色馒头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加大葱（经清洗、切碎）、韭菜（经清洗、切碎）、青稞粉、苡麦粉、苦荞麦粉、小麦淀粉、坚果籽类粉（花生、核桃、板栗、榛子、葵花籽仁、杏仁、白果、腰果、开心果、巴旦木、核桃、芝麻）、洋芋粉、木薯粉、甘薯粉、魔芋粉、鸡蛋粉、果蔬汁（泥、浆）【苹果、橙子、梨、桃、枣、山楂、李子、葡萄、香蕉、菠萝、芒果、橘子、柠檬、樱桃、杨梅、椰子、荔枝、龙眼、杨梅、猕猴桃、榴莲、黄瓜、菠菜、芥菜、南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种，经清洗、打汁（泥、浆）】、葡萄干、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）、葱花/脱水干葱花、辣椒粉、复合调味料（十三香调味料、南德调味料、味椒盐）、酱油、食用盐、鸡精调味料、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、南瓜泥、姜、味精、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒、孜然）、香肠（切碎）、培根（切碎）、熟肉制品（切碎）（猪肉、牛肉、羊肉中的一种或几种）中的一种或几种，加入酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳

酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花卷。

粘豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加糯米粉、小麦淀粉中的一种或两种，经配料、和面、制皮，包馅【以豆类（红芸豆、豇豆、红豆、黑豆）中的一种或几种，添加或不添加坚果籽类（板栗仁、榛子仁、葵花籽仁、杏仁、白果、腰果、开心果、巴旦木、核桃仁中的一种或几种），添加白砂糖，经原料预处理、煮制或蒸制、配料、制馅、成型】，成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的粘豆包。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南满谷食品有限公司

Q B