



413101S-2024



安阳老酵记食品有限公司企业标准

Q/ALJJ 0001S-2024

发酵面制品

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

安阳老酵记食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳老酵记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卫元青

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，根据产品不同可分为花色馒头、花色包子。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加可可粉、玉米淀粉、食品用香精、菠菜、金瓜、果蔬汁（粉）【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、梨果仙人掌中的一种或几种】、白砂糖、红枣、坚果籽类仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种经破碎或不破碎）葡萄干、蔓越莓干、红薯干中的一种或几种，添加适量酵母，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻而成的花色馒头。

花色包子：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加可可粉、玉米淀粉、食品用香精、菠菜、金瓜、果蔬汁（粉）【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、梨果仙人掌中的一种或几种】中的一种或几种，制成面皮，以{禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、添加或不添加鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋中的一种或几种）、蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种）、牛奶、奶油、黄油、水产品[鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种]、蔬菜（芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、红豆、粉条、酸菜、豆渣（豆制品）、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、食用植物油（花生油、大豆油、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）、食用盐、酱油、蚝油、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料（十三香调味料、南德调味料）、芝麻油、葱、姜、香辛料粉（蒜、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、花椒中的一种或几种）}中的一种或几种制成馅料，经配料、和面、注馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工制成的包子。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 蔬菜应清洁、卫生、无污染并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁（粉）应符合 GB/T 31121 和 GB 1456 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.9 禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 鲜蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 水产品（鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.12 红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 粉条应符合 GB/T 2715 的规定。
- 2.1.14 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 豆渣、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 蚝油应符合 GB 21999 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 葱油、辣椒油、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 葱、姜应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.30 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.32 红薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.37 黑木耳应符合 GB/T 6192 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	取适量样品置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009.3
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	花色包子≤0.45 花色馒头≤0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
馅料含量, g/100g	≥ 20 (仅限于花色包子)	GB/T 23780

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a仅限于添加动物性食品、坚果籽类仁食品为馅料/辅料的发酵面制品。

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
菌落总数 ^c , 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。
b仅限非冷冻产品。
c仅限冷冻产品。

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。

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（仅适用于冷冻产品）、大肠菌群（仅适用于非冷冻产品）。对于非冷冻产品，菌落总数和大肠菌群，验证频率每周一次，若微生物检验出现不合格，则应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改后方可生产销售。

编制说明

本标准适用于花色馒头、花色包子。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加可可粉、玉米淀粉、食品用香精、菠菜、金瓜、果蔬汁（粉）【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、梨果仙人掌中的一种或几种】、白砂糖、红枣、坚果籽类仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种经破碎或不破碎）葡萄干、蔓越莓干、红薯干中的一种或几种，添加适量酵母，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻而成的花色馒头。

花色包子：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加可可粉、玉米淀粉、食品用香精、菠菜、金瓜、果蔬汁（粉）【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、梨果仙人掌中的一种或几种】中的一种或几种，制成面皮，以{禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、添加或不添加鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋中的一种或几种）、蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种）、牛奶、奶油、黄油、水产品[鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种]、蔬菜（芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、红豆、粉条、酸菜、豆渣（豆制品）、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、食用植物油（花生油、大豆油、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）、食用盐、酱油、蚝油、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料（十三香调味料、南德调味料）、芝麻油、葱、姜、香辛料粉（蒜、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、花椒中的一种或几种）}中的一种或几种制成馅料，经配料、和面、注馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工制成的包子。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。