



410453S-2024



河南金硕良田食品有限公司企业标准

Q/HJLS 0002S-2024

发酵面制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南金硕良田食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由河南金硕良田食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利朵、谷森、管盼景。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJLS 0002S-2023（备案号：412831S-2023）。

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、杠子馍（手指馍）、窝窝头、发面饼、花卷、油卷、面卷、豆包、包子、发糕。

馒头、杠子馍、窝窝头、发面饼是以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A.1、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（经预处理）、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（种类详见附录 A.2）粉/汁/浆、坚果籽类粉（核桃、芝麻、葵花子、南瓜籽、巴旦木、腰果、花生中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、魔芋粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、植物蛋白肽、动物蛋白肽中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A.5）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵，添加或不添加钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、酵母 β -葡聚糖、L-阿拉伯糖、壳寡糖、菊粉、竹叶黄酮、植物（种类详见附录 A.3）粉或其水煮提取物，再经混合或不混合、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

花卷、油卷、面卷是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A.1）、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、桂花粉、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋（经预处理）、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬（种类详见附录 A.2）粉/汁/浆、火腿肠、猪肉（经预处理）、鸡肉（经预处理）、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（种类详见附录 A.3）、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠、外购馅料（种类详见附录 A.5）中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A.4）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、调配、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

豆包是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以红小豆、外购豆沙馅料、外购红豆馅料中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、坚果籽类仁（核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁、板栗仁中的一种或几种）、果蔬（种类详见附录 A.2）或其速冻品/粉/汁/浆/蜜饯、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆中的一种或几种，经加工而成】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A.1）、谷朊粉、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、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄

油)、可可粉、牛奶、食用盐中的一种或几种,添加或不添加泡打粉(复配膨松剂)(成分详见附录 A.4)、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种,经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

包子是以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加馅料【以鲜/冻畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)、果蔬(种类详见附录 A.2)或其速冻品、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆中的一种或几种为原料,添加生活饮用水、小麦粉、红小豆、外购馅料(种类详见附录 A.5)、坚果及籽类仁(核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、酿造酱油、奶油、人造奶油(人造黄油)、食用盐、十三香调味品、香辛料粉(种类详见附录 A.3)、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠、芝士(干酪)中的几种,经加工而成】,添加或不添加泡打粉(复配膨松剂)(成分详见附录 A.4)、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种,经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

发糕是以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种(小麦粉、酵母)、即发干酵母】,添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉(种类详见附录 A.1)、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、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)、果蔬(种类详见附录 A.2)或其速冻品/干制品/粉/汁/浆、坚果籽类仁或其粉(核桃、芝麻、葵瓜子、南瓜籽、巴旦木、腰果、花生中的一种或几种)、鸡蛋(经预处理)、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆中的一种或几种,添加或不添加泡打粉(复配膨松剂)(成分详见附录 A.4)、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、冷冻或不冷冻、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、以酵母菌为主的发酵剂应符合 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 果蔬粉/汁/浆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 坚果籽类粉、坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、百合、枸杞、芡实、桑叶、荷叶、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.20 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.21 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.22 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.23 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.24 大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.25 小麦苗应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.26 明日叶、枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.27 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.28 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.29 桂花、桂花粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.31 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.32 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.33 壳寡糖应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.34 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.35 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.36 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.37 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.38 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.39 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.40 植物蛋白肽应符合 Q/AHGT 0016S（见附录 B）的规定。
- 2.1.41 动物蛋白肽粉应符合 Q/AHGT 0001S（见附录 C）的规定。

- 2.1.42植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.43竹叶黄酮应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.44泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.45碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.46碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.47炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.48奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.49芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.50辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.51火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.52猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.53食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.1十三香调味品、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54椒盐、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.56谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.57红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.58外购馅料、外购豆沙馅料、外购红豆馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.59果蔬应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.60果蔬速冻品应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.61果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.62鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.63香菇、黑木耳应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.64豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.65粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.66酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.67芝士（干酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.68酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.69芝士（干酪）应符合 GB 5420 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	≤ 3	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	≤ 0.4 (仅适用于豆包、包子) 0.18 (仅适用于除豆包、包子外的其他产品)	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉的产品;

注 3: d 仅适用添加牛肉的产品。

2.5 净含量及允许短缺

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，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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（不适用于非冷冻产品）、大肠菌群（不适用于非冷冻产品）。对于非冷冻产品，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。

附录 A

A.1 谷物杂粮粉为【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦粉、燕麦片、苡麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、小麦胚芽粉中的一种或几种】；

A.2 果蔬为【香蕉、榴莲、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、杏、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、茼蒿、青梗菜、高丽菜、莴笋、苋菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、毛豆、蚕豆、豌豆（青豆）、豇豆、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、芸豆、韭菜、韭黄、洋葱、大葱、小葱、大蒜、蒜黄、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、茭白、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、香椿叶、花生芽、马齿苋、马兰头、玉米、紫苏叶、荆芥、灰灰菜、蒲公英叶、苦苣菜中的一种或几种】；

A.3 植物为【玉竹、甘草、白芷、白扁豆花、百合、枸杞、芡实、桑叶、荷叶、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、薄荷、重瓣红玫瑰、辣木叶、茶树花、丹凤牡丹花、大麦苗、小麦苗、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、桂花中的一种或几种】；

A.4 香辛料粉为【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）、荜拔、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】；

A.5 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）；

A.6 外购馅料为【豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、果蔬馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料、蟹黄馅料、酱腌菜馅料中的一种或几种】。

附录 B

备案号：34202202235S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年04月28日

Q/AHGT

安徽国肽生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/AHGT 0001S—2022

替代 Q/AHGT 0001S—2021

动物蛋白肽粉



2022-03-17 发布

2021-03-25 实施

安徽国肽生物科技有限公司 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 要求.....	2
5 生产加工过程的卫生要求.....	4
6 检验规则.....	4
7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期.....	5
附录A 本标准适用企业名单.....	6
表1 感官要求.....	3
表2 理化指标.....	3
表3 微生物指标.....	4
表A.1 标准适用企业名单.....	6



Q/AHGT 0001S—2022

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《动物蛋白肽粉》标准。

本食品安全企业标准执行贯彻强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，比较了标准GB 31645

《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和GB/T 22729《海洋鱼低聚肽粉》，并结合本公司实际情况进行编写。

本标准替代Q/AHGT 0001S—2021《动物蛋白肽粉》（标准备案号：34202104141S）。本标准与Q/AHGT 0001S—2021相比，主要变化如下：

- 修改了前言。
- 修改了规范性引用文件。
- 修改了理化指标。

本标准由安徽国肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张恒、崔景林、于海波、聂波。

本标准于2017年3月1日首次发布，2018年2月26日第一次修订，2019年6月17日第二次修订，2021年8月16日第三次修订，2022年3月17日第四次修订。

本标准有效期3年。

本标准适用企业名单见附录A。

动物蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了动物蛋白肽粉的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章术语、定义和分类中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准

GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.23	肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB 18079	动物胶制造业卫生防护距离
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 23527	蛋白酶制剂
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29215	食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽定
JJF 1070	量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家卫生和计划委员会2013年第7号公告

3 术语、定义及分类

3.1 动物蛋白肽粉：

以经检验检疫合格、清洁的鲜（冻、干制）可食用动物骨、壳、筋（含鞭）、腱、皮、鳞、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织为主要原料，添加水，经前处理（包括破碎、均质、蒸煮等一种或多种工艺）、添加蛋白酶酶解、精制（包括离心、过滤、脱色、脱盐、脱腥等一种或多种工艺）、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的相对分子质量小于10000的粉末或颗粒状动物蛋白肽粉。

3.2 产品分类：

根据原料部位或生产工艺，可分为蛋白肽粉、胶原蛋白肽粉和低聚肽粉（蛋白低聚肽粉和胶原蛋白低聚肽粉）。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.1.2 动物组织：应来自非疫区，经检验检疫合格符合 GB 6783 中对原料要求的规定。畜、禽类符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。水产动物符合 GB 2733 的规定。

4.1.2.1 可以使用的原料：

Q/AHGT 0001S—2022

a) 屠宰场、肉联厂、罐头厂、菜市场等提供的经检验检疫合格的新鲜可食用动物的骨、壳、筋（含腱）、腱、皮、鳞、肉、内脏、卵等富含蛋白的组织；

b) 骨粒加工厂加工的清洁的骨粒和自然风干的骨料。

4.1.2.2 禁止使用的原料：

a) 制革厂的任何废料；

b) 无检验检疫合格证明的动物组织；

c) 经有害处理过或使用苯等有机溶剂进行脱脂的动物组织。

4.1.3 活性炭：应符合GB 29215的规定。

4.1.4 蛋白酶：应符合GB/T 23527的规定。

4.1.5 其它原辅材料：应符合相应的国家标准、行业标准或相应公告。

4.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求：应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
形态	粉末或颗粒状，无结块	取2g试样置于洁净的烧杯中，用200ml温开水配置成1%溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	该产品特有的颜色	
滋味和气味	具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

4.4 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
	蛋白肽粉	胶原蛋白肽粉	低聚肽粉	低聚肽粉	
水分/%	≤7.0				GB 5009.3 第一法
总氮（以干基计）/%	≥4.0	≥15.0	≥4.0	≥15.0	GB 5009.5
羟脯氨酸（以干基计）/%	-	≥3.0	-	≥3.0	GB/T 9695.23
相对分子质量小于 10000 的蛋白肽所占比例/%	≥90%		-	-	GB 31645 附录 A
相对分子质量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例/%	-		≥85%		GB/T 22729 附录 A
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤1.0				GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.9				GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤2.0				GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.1				GB 5009.17
其它污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量	应符合 GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告				
其它食品添加剂使用限量	应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告				

Q/AHGT 0001S—2022

4.5 微生物指标：应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				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 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指示菌指标可接受水平的限量值；M 为指标菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。工厂防护应符合 GB 18079 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。组批量以产品最小包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量：

在成品仓库或生产流通领域随机抽取样品，依据组批量，从每批产品中随机抽取不少于 5 个最小包装单位样品，用取样工具伸入包装的 3/4 处取样，所取试样不得少于 2000g。平均分成两份，一份检验，一份备查。

将采取的试样混匀，装入清洁、干燥、带磨口玻璃瓶或者无菌袋中，粘贴标签，注明生产班次、产品类别、批号、取样日期和地点。

微生物检验按无菌操作取样。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品进行出厂检验。出厂检验由本厂质检部门执行检验，检验合格签发合格证或在包装上打印合格字样后方可出厂销售。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、总氮、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

6.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

若有不合格项时（微生物指标除外），可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不符合本标准或发现恶性杂质（如玻璃、金属、昆虫等），不得复检，判该批不合格。7

标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

最小销售包装的标签应该符合GB 7718和GB 28050的规定执行，并注明食用方法。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮存条件、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 贮存

产品不应露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风良好，无鼠虫害。

产品堆放应有垫板，离地10cm以上，离墙20cm以上。

不同类别的产品应按照产品要求贮存，产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓存放。

7.6 保质期

在规定的贮存条件下保存，常温保存产品保质期为24个月。

Q/AHGT 0001S—2022

附录A 本标准适用企业名单
(资料性附录)

本标准适用企业名单，见表A.1

表A.1 标准适用企业名单

企业名称	地址
安徽国肽生物科技有限公司	安徽省宣城市郎溪县经济开发区分流西路28-1号
青海国肽生物科技有限公司	青海省西宁市青海生物科技产业园区经四路28号孵化大楼三、305、307、309室
阿拉山口市国肽生物科技有限公司	新疆博州阿拉山口综合保税区企业服务中心6楼610室
国肽生物工程(常德)有限公司	湖南省常德市西洞庭管理区常德国家高新技术产业开发区西洞庭生物科技国际大道688号

附录 C

备案号：34202200171S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年01月15日

Q/AHGT

安徽国肽生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/AHGT 00016S—2022

替代 Q/AHGT 0016S—2020

植物蛋白（低聚）肽粉



2022-01-05 发布

2022-01-16 实施

安徽国肽生物科技有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《植物蛋白（低聚）肽粉》标准。

本食品安全企业标准执行贯彻强制性国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准食品中致病细菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，比较了标准 GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 22492《大豆肽粉》，并结合本公司实际情况进行编写。

本标准替代 Q/AHGT 0016S—2020《植物蛋白（低聚）肽粉》（标准备案号：34202025005）

本标准与 Q/AHGT 0016S—2020 相比，有如下变化：

- 修改了前言。
- 修改了规范性引用文件。
- 修改了术语、定义及分类。
- 修改了理化指标。



本标准由安徽国肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张恒、崔景林、刘怀高、刘芳群、程继慧、聂波、张宏鹏、张冠孟。

本标准于 2020 年 06 月 5 日首次发布，2022 年 01 月 05 日第一次修订

本标准有效期 3 年。

本标准适用企业名单见

植物蛋白（低聚）肽粉

1 范围

本标准规定了植物蛋白（低聚）肽粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于条款3术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母的计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5413.31	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 22492	大豆肽粉
GB/T 23527	蛋白酶制剂

Q/AHGT 0016S—2022

GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29215	食品安全国家标准 食品添加剂植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

国家卫生和计划委员会 2013 年第 3 号公告

3 术语和定义：

植物蛋白（低聚）肽粉

以含有蛋白质的可食用植物（豆类、谷类、坚果及籽类等）（包含可用于普通食品的药食同源类植物）、食品加工用粕类或食品加工用植物蛋白等单一物质或多种混合为原料，添加水和食品工业用酶制剂，经预处理、蒸煮、酶解、精制、浓缩、干燥、包装等加工工艺制成的相对分子质量小于 1000u 的蛋白质水解物所占比例大于 50%的粉末或颗粒状植物蛋白（低聚）肽粉。

4 要求

4.1 原料要求：

4.1.1 基本要求：不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。

4.1.2 原料应洁净、干燥、无霉变、无异味、不含其他夹杂物。

4.1.3 食品工业用酶制剂：应符合 GB 1886.174 和 GB/T 23527 的规定。

4.1.4 活性炭：应符合 GB 29215 的规定。

4.1.5 其它原辅材料：应符合相应的国家标准、行业标准或相应公告

4.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官标准

项目	要求	检验方法
形态	粉末或颗粒状，无结块	取 10g 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期色泽及性状，将样品置于透明玻璃杯内用 100ml 温开水配置成 2% 溶液，在自然光下观察色泽和有无沉淀。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	产品特有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来物质	

4.4 理化指标：应符合表 2 的规定。

Q/AHGT 0016S—2022

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	植物蛋白 肽粉	植物蛋白 低聚肽粉	
蛋白质（以干基计）/（g/100g） 植物本体为原料 ^a 粗提蛋白为原料 ^b 浓缩蛋白为原料 ^b 分离蛋白为原料 ^b	≥18 30-50 50-80 ≥80		GB 5009.5 （计算氮（N））×6.25
肽分子量分布≤1000u 占比（%）	≥	50 75	GB/T 22492 附录
水分/（g/100g）	≤	7.0	GB 5009.3 第一法
脲酶（尿素酶）活性 ^c		阴性	GB 5413.31
铅（Pb）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
其他污染物限量、农药最大残留限量	符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告		
其他食品添加剂使用限量	应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告		
a 适用于药食同源类植物肽 b 蛋白分级参考 GB 20371 的规定 c 仅适用于大豆蛋白肽			

4.5 微生物指标：应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检 验 方 法
	n	C	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ³	3X10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌（CFU/g）	≤50				GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指示菌指标可接受水平的限量值；M 为指标菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

Q/AHGT 0016S—2022

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。组批量以产品最小包装单位数计。

6.1.2 抽样方法与数量：

在成品仓库或生产流通领域随机抽取样品，依据组批量，从每批产品中随机抽取不少于 5 个最小包装单位样品，用取样工具伸入包装的 3/4 处取样，所取试样不得少于 2000g。平均分成两份，一份检验，一份备查。

将采取的试样混匀，装入清洁、干燥、带磨口玻璃瓶或者无菌袋中，粘贴标签，注明生产班次、产品类别、批号、取样日期和地点。

微生物检验按无菌操作取样。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品进出厂检验。出厂检验由本厂质检部门执行检验，检验合格签发合格证或在包装上打印合格字样后方可出厂销售。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.2.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验，有下列情形之一者应该进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- e) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

6.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

若有不合格项时（微生物指标除外），可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不符合本标准或发现恶性杂质（如玻璃、金属、昆虫等），不得复检，判该批不合格。

7 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

最小销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，并注明食用方法。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

Q/AHGT 0016S—2022

7.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮存条件、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成分的规定。

7.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 贮存

产品不应露天堆放。成品仓库应清洁、干燥、通风良好，无鼠虫害。

产品堆放应有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

不同类别的产品应按照产品要求贮存，产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同仓库存放。

7.6 保质期

在规定的贮存条件下保存，常温保存产品保质期为 24 个月。



Q/AHGT 0016S—2022

附录 A 本标准适用企业单
(资料性附录)

本标准适用企业名单，见表 A.1

表 A.1 标准适用企业名单

企业名称	地址
安徽国肽生物科技有限公司	安徽省宣城市郎溪县经济开发区分流西路 28-1 号
国肽生物工程(常德)有限公司	湖南省常德市西洞庭管理区常德国家高新技术产业开发区西洞庭生物科技园沅澧大道 688 号
青海国肽生物科技有限公司	青海省西宁市青海生物科技产业园经四路 26 号孵化大楼三 305、307、309 室
阿拉山口市国肽生物科技有限公司	新疆博州阿拉山口综合保税区企业服务中心 6 楼 610 室

安徽省卫生健康委员会

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、杠子馍（手指馍）、窝窝头、发面饼、花卷、油卷、面卷、豆包、包子、发糕。

馒头、杠子馍、窝窝头、发面饼是以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A.1、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（经预处理）、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（种类详见附录 A.2）粉/汁/浆、坚果籽类粉（核桃、芝麻、葵瓜子、南瓜籽、巴旦木、腰果、花生中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、魔芋粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、植物蛋白肽粉、动物蛋白肽粉中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A.5）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵，添加或不添加钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、酵母 β -葡聚糖、L-阿拉伯糖、壳寡糖、菊粉、竹叶黄酮、植物（种类详见附录 A.3）粉或其水煮提取物，再经混合或不混合、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

花卷、油卷、面卷是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A.1）、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、桂花粉、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋（经预处理）、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬（种类详见附录 A.2）粉/汁/浆、火腿肠、猪肉（经预处理）、鸡肉（经预处理）、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（种类详见附录 A.3）、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠、外购馅料（种类详见附录 A.5）中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A.4）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、调配、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

豆包是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以红小豆、外购豆沙馅料、外购红豆馅料中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、坚果籽类仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁、板栗仁中的一种或几种）、果蔬（种类详见附录 A.2）或其速冻品/粉/汁/浆/蜜饯、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆中的一种或几种，经加工而成】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A.1）、谷朊粉、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、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、牛奶、食用盐中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A.4）、

碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

包子是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加馅料【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、果蔬（种类详见附录 A. 2）或其速冻品、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、小麦粉、红小豆、外购馅料（种类详见附录 A. 5）、坚果及籽类仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、香辛料粉（种类详见附录 A. 3）、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠、芝士（干酪）中的几种，经加工而成】，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A. 4）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

发糕是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉（种类详见附录 A. 1）、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、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）、果蔬（种类详见附录 A. 2）或其速冻品/干制品/粉/汁/浆、坚果籽类仁或其粉（核桃、芝麻、葵瓜子、南瓜籽、巴旦木、腰果、花生中的一种或几种）、鸡蛋（经预处理）、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A. 4）、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、冷冻或不冷冻、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。