



410488S-2024



河南省中遂食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2024

# 发酵面制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南省中遂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省中遂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张俊起。

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、花卷、枣馍、豆包、糖包。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、芥菜粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、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)中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、谷朊粉、天然胡萝卜素、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)、馒头改良剂(维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶)中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)，经混合配料，添加或不添加碳酸钠(食用碱)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜(经预处理、清洗、去皮、切丝切沫)、葱(经预处理、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、酵母、添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)，经配料、添加或不添加碳酸钠(食用碱)、和面、压延、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{红豆经浸泡、煮制，加入红糖、大豆油，经混合均匀，添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{以红糖和小麦粉混合均匀，添加或不添加花生碎、芝麻制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

## 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玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6山药粉、荠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.8荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.10可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15红枣、干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17坚果籽类仁、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19碳酸钠(食用碱)应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29胡萝卜、葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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 1 份，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，不粘牙，不牙碜	
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 <sup>a</sup> (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
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.19(未使用馅料的产品) 0.40(其它)	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品；		
b 适用于使用相应食品添加剂的产品。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；					

b 仅适用于肉制品馅料部分的检验；  
d 仅适用于牛肉制品馅料部分的检验。

## 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

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、花卷、枣馍、豆包、糖包。

**馒头：**以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

**花色馒头：**以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、芥菜粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、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）中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠(食用碱)、谷朊粉、天然胡萝卜素、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、馒头改良剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶）中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

**花卷：**以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经混合配料，添加或不添加碳酸钠(食用碱)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜（经预处理、清洗、去皮、切丝切沫）、葱（经预处理、清洗、切丝切沫）中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

**枣馍：**以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、酵母、添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

**豆包：**以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{红豆经浸泡、煮制，加入红糖、大豆油，经混合均匀，添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

**糖包：**以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{以红糖和小麦粉混合均匀，添加或不添加花生碎、芝麻制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的产品。

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。