



410758S-2024



白象福喜食品（河南）有限公司企业标准

Q/BFSP 0002S-2024

生馒头

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

白象福喜食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由白象福喜食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：白象福喜食品（河南）有限公司。

本标准适用于：

白象福喜食品（河南）有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

本标准主要起草人：王艳丽、王向向、刘翔、张文雅、乔超慧。

本标准自发布实施之日起替代 Q/BFSP 0001S-2022，备案号：412249S-2022。

HN

QB

生馒头

1 范围

本标准规定了生馒头的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加黑小麦粉、荞麦粉、黑米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、青稞粉、食用小麦麸皮、小麦胚、谷朊粉、食用猪油、白砂糖、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、复配食品添加剂（甘油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂中的几种成分组合，添加或不添加植物油）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、磷酸二氢钠中的几种成分组合，添加或不添加玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食生馒头（冷冻米面制品）。

根据添加的原料、馒头色泽、食用风味不同，可分为普通生馒头、杂粮生馒头。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 普通生馒头

以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加食用小麦麸皮、小麦胚、谷朊粉、食用猪油、白砂糖、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、复配食品添加剂（甘油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂中的几种成分组合，添加或不添加植物油）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、磷酸二氢钠中的几种成分组合，添加或不添加玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食生馒头。

2.2 杂粮生馒头

以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加黑小麦粉、荞麦粉、黑米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、青稞粉中的一种或几种，添加谷朊粉、食用猪油、白砂糖、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、复配食品添加剂（甘油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂中的几种成分组合，添加或不添加植物油）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、磷酸二氢钠中的几种成分组合，添加或不添加玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食杂粮生馒头。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.7 酵母应符合 GB/T 31639 的规定。
- 3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.11 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.12 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.13 黑小麦粉、小米粉、黑米粉、青稞粉、黄豆粉、高粱粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.14 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.15 复配食品添加剂（甘油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂中的几种成分组合，添加或不添加植物油）应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.16 复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、磷酸二氢钠中的几种成分组合，添加或不添加玉米淀粉、食用盐）应符合 GB 1886.245 的规定。

3.2 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
色泽	蒸制前后均应具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察状态、色泽、闻其气味，用温开水漱口，按照包装上标识的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	蒸制前无异味，蒸制后具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
状态	具有该产品应有的形态，外表及内部均无肉眼可见外来异物，蒸制前不变形，不破损，表面不结霜，蒸制后具有产品特有的滋味和气味，无异味	

3.3 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
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg （仅适用于添加该食品添加剂的产品检验） ≤	5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加酵母，添加黑小麦粉、荞麦粉、黑米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、青稞粉、食用小麦麸皮、小麦胚、谷朊粉、食用猪油、白砂糖、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、复配食品添加剂（甘油、磷脂、单双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂中的几种成分组合，添加或不添加植物油）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、磷酸二氢钠中的几种成分组合，添加或不添加玉米淀粉、食用盐）中的一种或多种辅料，加水搅拌、压面、成型（方形、圆形、杠子形、或其它形状）、醒发或不醒发（不醒发产品需使用时醒发）、冷冻、包装而成的非即食生馒头（冷冻米面制品）。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象福喜食品（河南）有限公司