



411265S-2024

思念食品（河南）有限公司企业标准

Q/SN 0005S-2024

速冻老面面点制品

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

思念食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由思念食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：思念食品（河南）有限公司。

本标准主要起草人：冯慧颖、范雯、唐旭光、董亚军、王录通、王亚丽。

本标准适用于思念食品（河南）有限公司、思念食品有限公司、四川思念食品有限公司、思念食品（遂平县）有限公司、湖州思念食品有限公司、广州南国思念食品有限公司。

H N
Q B

速冻老面面点制品

1 范围

本标准规定了速冻老面面点制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，配以或不配以馅/辅料【以大米、牛奶、鸡蛋、糖纳红豆、红小豆、红芸豆、豇豆、黑芝麻、白芝麻、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、紫薯粉、高粱粉、大豆蛋白粉、白萝卜、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、虾仁、洋葱、姜、香葱、大葱、大蒜、紫薯、南瓜、红薯、玉米、杏鲍菇、马蹄、上海青、香菇、木耳、竹笋、培根、膨化豆制品、黄豆酱、甜面酱、粉条、粉丝、面筋、胡萝卜、白砂糖、赤砂糖、红糖、炼乳、稀奶油、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）、大豆油、食用猪油、味精、芝麻油、食用盐、人造奶油、起酥油、酵母、大豆膳食纤维、食用明胶、胶原蛋白、料酒、蚝油、鱼露、白酒、黄酒、复合调味料、食用调味油、酱油、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、陈皮、鸡精调味料、麦芽糊精中的一种或几种，经搅拌或炒制而成】，添加或不添加琼脂、谷朊粉、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯）、复配乳化剂（改性大豆磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、 β -胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、食品工业用酶制剂（木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶）中的一种或几种，加入老面，经和面、发酵、包馅（或不包馅）、蒸制（或煮制）至成熟、冷却速冻包装而成的即食或非即食速冻老面面点制品。

2 术语和定义

固态老面：以小麦粉、水为主要原料，接种酵母菌等微生物后，经发酵等工艺，添加或不添加风味物质（麦芽粉、麦芽风味糖浆、酸奶风味糖浆、啤酒风味糖浆、焦糖风味糖浆中的一种或几种），制成的固态老面。

液态老面：以小麦粉、水为主要原料，接种酵母菌等微生物后，经发酵等工艺，添加或不添加风味物质（麦芽粉、麦芽风味糖浆、酸奶风味糖浆、啤酒风味糖浆、焦糖风味糖浆中的一种或几种），制成的液态老面。

速冻老面面点制品：以小麦粉、大米、玉米、杂粮等一种或多种谷物及其制品为原料，加入老面，配以或不配以馅料/辅料，经加工、成型、发酵、蒸制等工艺，速冻而成的即食或非即食的速冻老面面点制品。

3 分类

3.1 按照产品食用方法分为两类：

熟制非即食速冻面点：冻结前经加热至成熟的非即食面点制品；

熟制即食速冻面点：冻结前经加热至成熟的即食面点制品；

3.2 按照有无馅（或拌）料分为两类：

含馅类：以小麦粉为主要原料，并加有馅料的产品，如包子、花卷、小笼包、馅饼；

无馅类：以小麦粉为主要原料，不含馅料的产品，如馒头、手抓饼；

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB1355 的规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 虾仁应符合 GB/T 30889 的规定。
- 4.1.6 上海青应符合 NY/T 1987 的规定。
- 4.1.7 香葱、大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.9 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10276 的规定。
- 4.1.11 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 4.1.12 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 4.1.13 紫薯、红薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 4.1.14 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 4.1.15 莴笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 4.1.16 玉米应符合 NY/T 1406 的规定。
- 4.1.17 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.18 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.19 马蹄应符合 NY/T 1069 的规定。
- 4.1.20 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.21 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.22 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.23 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.24 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.25 赤砂糖、红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

- 4.1.26 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.27 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.28 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.29 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.30 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.31 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.33 白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.35 鸡精调味粉应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.36 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.38 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.39 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.40 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.41 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 4.1.42 复配乳化剂、复配乳化增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.43 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 4.1.44 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.45 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 4.1.46 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.47 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.49 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 4.1.51 糖纳红豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.50 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 4.1.51 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 4.1.52 粉条、粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.53 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.54 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.55 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.56 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 4.1.57 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 4.1.58 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 4.1.59 红芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 4.1.60 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 4.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.62 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 4.1.63 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.64 木耳应符合 GB/T 6792 的规定。
- 4.1.65 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 4.1.66 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.67 香辛料类应符合 NY/T 901 的规定。
- 4.1.68 明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 4.1.69 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 4.1.70 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.71 食品添加剂应符合 GB2760 规定。
- 4.1.72 食品工业用酶制剂应符合 GB 2760 的规定。

4.2 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	具有本品应有的色泽、形态完整，表面及内部均无肉眼可见异物	取适量试样置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，按照包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
滋味、气味	具有老面面点应有的滋味与气味，无粘牙、牙碜等现象，口感弹性、韧性适度、无异味	
状态	具有该产品应有的形态，不变性，不破损，表面不结霜，外面及内部均无肉眼可见异物	

4.3 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
	含馅类	无馅类	
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
蛋白质/（g/100g）	≥	3	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83

磷酸盐 ^b [以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计]/(g/kg) ≤	5.0	GB 5009.256
a: 仅限以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料, 或经油脂调制的速冻老面面点制品。		
b: 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

4.4 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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(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	GB4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行,					
^b 仅限即食产品。					

4.5 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。

4.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 其他

5.1 标识

产品标识应注明速冻、熟制、即食或非即食，以及烹饪加工方式。

5.2 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。

6 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验项目按国家有关规定执行。

编制说明

标准适用于以小麦粉为主要原料，配以或不配以馅/辅料【以大米、牛奶、鸡蛋、糖纳红豆、红小豆、红芸豆、豇豆、黑芝麻、白芝麻、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、紫薯粉、高粱粉、大豆蛋白粉、白萝卜、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、虾仁、洋葱、姜、香葱、大葱、大蒜、紫薯、南瓜、红薯、玉米、杏鲍菇、马蹄、上海青、香菇、木耳、竹笋、培根、膨化豆制品、黄豆酱、甜面酱、粉条、粉丝、面筋、胡萝卜、白砂糖、赤砂糖、红糖、炼乳、稀奶油、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）、大豆油、食用猪油、味精、芝麻油、食用盐、人造奶油、起酥油、酵母、大豆膳食纤维、食用明胶、胶原蛋白、料酒、蚝油、鱼露、白酒、黄酒、复合调味料、食用调味油、酱油、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、陈皮、鸡精调味料、麦芽糊精中的一种或几种，经搅拌或炒制而成】，添加或不添加琼脂、谷朊粉、碳酸钙、呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙）、复配乳化增稠剂（单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯）、复配乳化剂（改性大豆磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、 β -胡萝卜素、甜菜红、辣椒红、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精、食品工业用酶制剂（木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶）中的一种或几种，加入老面，经和面、发酵、包馅（或不包馅）、蒸制（或煮制）至成熟、冷却速冻包装而成的即食或非即食速冻老面面点制品。

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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为 06.08 冷冻米面制品。

本标准中铅指标严于 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

思念食品（河南）有限公司