



411788S-2024



新乡市海燕优甜食品有限公司企业标准

Q/XHYS 0001S-2024

发酵面制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

新乡市海燕优甜食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市海燕优甜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：索建新。

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。

本标准适用于馒头、坚果馒头、杂粮馒头、枣馒头、豆包。

馒头、坚果馒头、杂粮馒头、枣馒头是以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、苦荞粉、黍米粉（大黄米粉）、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉中的一种或几种，添加酵母，添加或不添加芝士粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、可可粉、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁、亚麻籽仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、胡萝卜粉、南瓜（清洗、蒸制、捣碎）、菠菜（清洗、捣碎取汁）、黑麦麸粉、干制红枣、食用盐、大豆油、白砂糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、碳酸钠、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、复配面粉处理剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶）、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）中的一种或多种，经配料、饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻储存的发酵面制品。

豆包是以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加食用盐、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、碳酸钠、碳酸氢钠、复配面粉处理剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶）、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）中的一种或几种，添加馅料[豆沙馅、豇豆、红豆中的一种或几种]，经配料、饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻储存的发酵面制品。

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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黍米粉（大黄米粉）、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉、苦荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.7 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.8 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁、亚麻籽仁、黑芝麻仁、白芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 南瓜、菠菜应该新鲜、清洁、无蔫、无腐烂、无霉变、无病虫害，无外来杂质，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 黑麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.15 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.24 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.25 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.27 豆沙馅应符合 QB/T 21270 的规定。
- 2.1.28 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取出适量样品，置于白瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋、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	≤ 55.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
馅含量, g/100g	≥ 10 (豆包)	GB/T 23786 附录 A
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18 (馒头、坚果馒头、杂粮馒头、枣馒头)	GB 5009.12
	0.48 (豆包)	
磷酸盐 ^b (PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加了油脂的样品检测		
b 仅适用添加该食品添加剂的产品的检测。		

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	10^4	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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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。

3 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、馅料含量（仅适用于豆包）、验证检验一周一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于馒头、坚果馒头、杂粮馒头、枣馒头、豆包。

馒头、坚果馒头、杂粮馒头、枣馒头是以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉、苦荞粉、黍米粉（大黄米粉）、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉中的一种或几种，添加酵母，添加或不添加芝士粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、可可粉、核桃仁、葵花籽仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁、亚麻籽仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、胡萝卜粉、南瓜（清洗、蒸制、捣碎）、菠菜（清洗、捣碎取汁）、黑麦麸粉、干制红枣、食用盐、大豆油、白砂糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、碳酸钠、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、复配面粉处理剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶）、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）中的一种或多种，经配料、饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻储存的发酵面制品。

豆包是以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加食用盐、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、碳酸钠、碳酸氢钠、复配面粉处理剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶）、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）中的一种或几种，添加馅料[豆沙馅、豇豆、红豆中的一种或几种]，经配料、饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻储存的发酵面制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市海燕优甜食品有限公司