



411837S-2024



许昌市胖东来实业有限公司企业标准

Q/XPDL 0002S-2024

发酵面制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

许昌市胖东来实业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市胖东来实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市胖东来实业有限公司。

本标准主要起草人：张洪涛、张航、胡利倩、张维娜、田甜、何丽丽、邓丽娟、朱成瑶、周阳阳。

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，以及检验规则、检验方法等要求。

本标准适用于馒头、花色馒头、窝窝头、花卷、包子。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加或不添加白砂糖、食用盐、碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的馒头。

花色馒头：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉中的一种或几种，添加或不添加果蔬汁（泥、浆）（南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种）、板栗蓉（食品馅料）、食用小麦麸皮、豆制品（豆渣、膨化豆制品、大豆蛋白）、牛奶、奶油、黄油、食糖（白砂糖、红糖）、红枣、枸杞、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水及酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花色馒头。

窝窝头：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉中的一种或几种，添加或不添加蔬菜汁（胡萝卜、菠菜、番茄中的一种或几种）、白砂糖，加入生活饮用水及酵母，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的窝窝头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、葱花/脱水干葱花、辣椒粉、复合调味料（十三香调味料、南德调味料、味椒盐）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、南瓜泥、姜、味精、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒）中的一种或几种，加入酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花卷。

包子：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂

(碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料,添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种),制成面皮,以{禽畜肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉)、鲜蛋(鸡蛋、鸭蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋)、蛋制品(全蛋液、蛋黄液、蛋白液)、牛奶、奶油、黄油、水产品【鱼、虾、生蚝(牡蛎)、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种】、蔬菜(芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳中的一种或几种)、红豆、粉条、酸菜、豆渣(豆制品)、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、食糖(白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种)、食用植物油(花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用盐、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料(十三香调味料、南德调味料)、芝麻油、葱、姜、味精、香辛料粉(蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒)}中的一种或几种制成馅料,经配料、和面、发酵、注馅、成型、醒发或不醒、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的包子。

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 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 葱、姜、蔬菜、水果应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。应新鲜、成熟度好、无蛀虫。

2.1.4 小米粉、红豆粉、绿豆粉、高粱粉、玉米粉(粳)、玉米粉、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉(片)、燕麦片、大麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 果蔬汁(泥、浆)应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。

2.1.9 酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.10 鲜蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 豆渣、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.13 奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.14 葱油、辣椒油、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 禽畜肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.16 水产品【鱼、虾、生蚝(牡蛎)、扇贝、鲍鱼、蛭子】应符合 GB 2733 的规定。

2.1.17 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.18 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 食用调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 脱水干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.30 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.31 板栗蓉应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.32 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.33 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.35 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.37 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.38 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.40 复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.41 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽、状态。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	具有该产品应有的形态,不变形,不破损。外表及内部均无肉眼可见异物	

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
水分, g/100g		馒头、花色馒头、 窝窝头、花卷≤50	包子≤60	GB 5009. 3
酸价（以脂肪计）（KOH） ^a , mg/g		5		GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计） ^a , g/100g		0. 25		GB 5009. 227
铅*（以Pb计）, mg/kg		花卷、包子≤0. 45	馒头、花色馒头、 窝窝头≤0. 18	GB 5009. 12
总砷（以As计）, mg/kg		0. 5		GB 5009. 11
馅料含量, g/100g		20（仅限包子）		GB/T 23780
磷酸盐[以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计] ^b , 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/辅料的面制品。 *. 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 b. 仅适用于配料中添加磷酸盐食品添加剂的产品。				

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 ^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
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

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。

验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于馒头、花色馒头、窝窝头、花卷、包子。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加或不添加白砂糖、食用盐、碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的馒头。

花色馒头：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉中的一种或几种，添加或不添加果蔬汁（泥、浆）（南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种）、板栗蓉（食品馅料）、食用小麦麸皮、豆制品（豆渣、膨化豆制品、大豆蛋白）、牛奶、奶油、黄油、食糖（白砂糖、红糖）、红枣、枸杞、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水及酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花色馒头。

窝窝头：以小麦粉为主要原料，添加小米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉中的一种或几种，添加或不添加蔬菜汁（胡萝卜、菠菜、番茄中的一种或几种）、白砂糖，加入生活饮用水及酵母，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的窝窝头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、葱花/脱水干葱花、辣椒粉、复合调味料（十三香调味料、南德调味料、味椒盐）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、南瓜泥、姜、味精、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒）中的一种或几种，加入酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花卷。

包子：以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，添加或不添加碳酸钠、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂（维生素 C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉）、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、柠檬酸、淀粉中的一种或几种），制成面皮，以{禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡

肉)、鲜蛋(鸡蛋、鸭蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋)、蛋制品(全蛋液、蛋黄液、蛋白液)、牛奶、奶油、黄油、水产品【鱼、虾、生蚝(牡蛎)、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种】、蔬菜(芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳中的一种或几种)、红豆、粉条、酸菜、豆渣(豆制品)、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、食糖(白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种)、食用植物油(花生油、大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用盐、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料(十三香调味料、南德调味料)、芝麻油、葱、姜、味精、香辛料粉(蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒)}中的一种或几种制成馅料,经配料、和面、发酵、注馅、成型、醒发或不醒、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的包子。

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,参照相关国标、行标的要求制订本企业标准,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。

许昌市胖东来实业有限公司