



411782S-2024



河南多粮食品有限公司企业标准

Q/HDL 0001S-2024

发酵面制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南多粮食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南多粮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康方超。

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、杠子馍（手指馍）、发面饼、窝窝头、花卷、油卷、面卷。

馒头、杠子馍、发面饼、窝窝头是以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、玉米糝、燕麦、燕麦片、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米（大黄米）、稷米、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或几种】、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）、鸡蛋粉、全蛋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬粉【香蕉、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、火龙果、木瓜、猕猴桃（奇异果）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、杏、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、茼蒿、青梗菜、高丽菜、莴笋、苋菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、南瓜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、韭菜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、香椿叶、花生芽、马齿苋、马兰头、玉米、紫苏叶、灰灰菜中的一种或几种】、桂花粉、乳粉、香菇粉、猴头菇粉中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

花卷、油卷、面卷是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、玉米糝、燕麦、燕麦片、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米（大黄米）、稷米、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或几种】、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）、大豆蛋白粉、桂花粉、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋粉、全蛋粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬粉【香蕉、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、火龙果、木瓜、猕猴桃（奇异果）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、杏、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、茼蒿、青梗菜、高丽菜、莴笋、苋菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、南瓜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、韭菜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、香椿叶、花生芽、马齿苋、

马兰头、玉米、紫苏叶、灰灰菜中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠、外购馅料【豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、果蔬馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食品加工用酵母、以酵母菌为主的发酵剂应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用小麦麸皮、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉、桂花粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.16 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.17 泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.21 奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.24火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.25食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26十三香调味品、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27椒盐、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30外购馅料应符合 GB/T 21270 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
注1：a仅适用于添加了油脂的产品；		
注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量，对于菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次，如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。

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、杠子馍（手指馍）、发面饼、窝窝头、花卷、油卷、面卷。

馒头、杠子馍、发面饼、窝窝头是以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、玉米糝、燕麦、燕麦片、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米（大黄米）、稷米、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或几种】、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）、鸡蛋粉、全蛋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬粉【香蕉、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、火龙果、木瓜、猕猴桃（奇异果）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、杏、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、茼蒿、青梗菜、高丽菜、莴笋、苋菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、南瓜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、韭菜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、香椿叶、花生芽、马齿苋、马兰头、玉米、紫苏叶、灰灰菜中的一种或几种】、桂花粉、乳粉、香菇粉、猴头菇粉中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

花卷、油卷、面卷是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、玉米糝、燕麦、燕麦片、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、黍米（大黄米）、稷米、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或几种】、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）、大豆蛋白粉、桂花粉、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋粉、全蛋粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬粉【香蕉、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、火龙果、木瓜、猕猴桃（奇异果）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、杏、槐花、红薯叶、菠菜、上海青、芹菜、香芹、茼蒿、青梗菜、高丽菜、莴笋、苋菜、芥菜、木耳菜、苜蓿、榆钱、胡萝卜、南瓜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、韭菜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、山芋、紫薯、山药、马铃薯、豆薯、香芋、芋头、竹笋、莲藕、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、香椿叶、花生芽、马齿苋、马兰头、玉米、紫苏叶、灰灰菜中的一种或几种】、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、十三香调味品、香辛料粉【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、

肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、姜黄、姜、高良姜中的一种或几种】、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠、外购馅料【豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、果蔬馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料中的一种或几种】中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，添加或不添加柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南多粮食品有限公司