



411750 S-2024



濮阳家乐食品有限公司企业标准

Q/PJS 0001S-2024

发酵型蒸制面制品

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

濮阳家乐食品有限公司 发布

前言

本标准由濮阳家乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋绍震。

H N
Q B

发酵型蒸制面制品

1 范围

本标准规定了发酵型蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、谷朊粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种，经破碎或不破碎）、白砂糖、红糖、黑糖、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）、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、花生、枸杞、葡萄干、鸡蛋、火腿肠、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、十三香料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、红豆馅料（红小豆、饮用水、白砂糖）、黑胡椒粉、咖喱粉、麦芽糊精、味精中的一种或几种为原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、天然胡萝卜素、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、淀粉）、单、双硬脂酸甘油酯、维生素C（抗氧化剂）、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或几种经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。

根据原料不同可分为：发酵型蒸制小麦粉面制品(如馒头、发糕)、发酵型蒸制杂粮面制品(如杂粮馒头、杂粮发糕、杂粮发面窝窝头)、发酵型蒸制其他面制品(如花卷，油卷)。

2 要求

2.1 原料要求

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 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 红豆馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 全麦粉、燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、小麦胚芽粉、山药粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.17 红糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.18 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.21 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.22 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.24 胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.28 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.29 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.30 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.31 坚果仁、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.35 α 淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 *Xylanase*（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 *Lipase*（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶 *Glycose oxidase*（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.36 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.37 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.38 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.39 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定
- 2.1.40 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.41 脱水蔬菜应符合 NY/T 959 的规定 。
- 2.1.42 葡萄干应符合 GB 16325 和 NY/T 705 的规定。
- 2.1.43 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.44 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.45 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.46 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.47 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.52 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有该品种应有的形态，外形完整	从样品中取出 1 袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
*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
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
2、a仅适用于使用该添加剂的产品。		

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 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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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，验证检验一周一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、可可粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、谷朊粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、亚麻籽、坚果仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种，经破碎或不破碎）、白砂糖、红糖、黑糖、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）、植物油（大豆油、花生油中的一种或几种）、花生、枸杞、葡萄干、鸡蛋、火腿肠、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、十三香料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、红豆馅料（红小豆、饮用水、白砂糖）、黑胡椒粉、咖喱粉、麦芽糊精、味精中的一种或几种为原料，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、天然胡萝卜素、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、淀粉）、单、双硬脂酸甘油酯、维生素C（抗氧化剂）、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或几种经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。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。

濮阳家乐食品有限公司