



410191S-2025



南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司企业标准

Q/NWDL 0001S-2025

发酵面制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司提出。

本标准起草单位：南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司、南阳市万德隆商贸有限责任公司食品加工分公司、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：王献忠、雷龙、朱然、邓瑞瑞、朱志强、郭小娟、王琼华。

本标准适用于：南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司、南阳市万德隆商贸有限责任公司食品加工分公司提。

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）、窝窝头、发面饼、花卷、油卷、面卷、豆包、包子、发糕、烙馍、卡通包（花式面点）。

馒头、杠子馍、窝窝头、发面饼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）、米酒、即发干酵母】，添加或不添加食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、可可粉、牛奶、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、谷氨酸钠中的一种或几种，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为原料，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、冷冻或不冷冻、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】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋（经预处理）、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（大蒜、葱、姜、茺荬、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜（经预处理）、葱（经预处理）、榆钱（经预处理）、槐花（经预处理）、火腿肠、猪肉（经预处理）、鸡肉（经预处理）、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）、荜拔、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为原料，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、调配、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

豆包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】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、牛奶、大麦苗粉、食用盐中的一种或几种，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为原料，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、包馅【以红小豆、外购豆沙馅料、外购红豆馅料中的一种或几种为原料，添加或不添加葡萄干、红枣、枸杞、生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种，经加工制成馅料】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

包子、卡通包（花式面点）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为原料，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、包馅【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、荠菜、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、小麦粉、红小豆、外购果仁馅料、外购果蔬馅料、外购肉禽制品馅料、外购莲蓉馅料、外购沙蓉馅料、外购奶黄馅料、外购蜜豆馅、外购蟹黄馅、外购酸菜馅、外购酱肉馅、外购酸豇豆限、外购笋子馅料、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠中的几种，经加工制成馅料】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

发糕是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、全麦粉、玉米粉、大米粉、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】，添加或不添加食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、可可粉、牛奶、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆，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为原料，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、冷冻或不冷冻、加工而成。

烙馍是以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、哈密瓜粉、红枣粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用酵母，添加或不添加白砂糖，经配料和面、发酵、成型、烘烤、冷却、包装而成。

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、杂粮粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 桂花粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉/汁/浆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 坚果及籽类的仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 脱水蔬菜、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜、葱、榆钱、槐花、豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、芹菜、荠菜、香菇、黑木耳、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.27 猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.1 十三香调味品、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.29 椒盐、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 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、外购蜜豆馅、外购蟹黄馅、外购酸菜馅、外购酱肉馅、外购酸豇豆限、外购笋子馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.33 鲜/冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.36 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.37 果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 果蔬速冻品应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.39 奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.40 玉米粉、大米粉应符合 GB 2715 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	≤ 0.4（仅适用于豆包、包子） 0.18（仅适用于除豆包、包子外的其他产品）	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、坚果及籽类的产品；

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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。
注2：b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉的产品；
注3：c 仅适用添加牛肉的产品。

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，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、菌落总数（不适用于现制现售产品）、大肠菌群（不适用于现制现售产品）。对于现制现售产品，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。

附录 A

(1) 杂粮粉【红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种】；

(2) 果蔬粉/汁/浆【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】；

H N

Q B

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）、窝窝头、发面饼、花卷、油卷、面卷、豆包、包子、发糕、烙馍、卡通包（花式面点）。

馒头、杠子馍、窝窝头、发面饼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）、米酒、即发干酵母】，添加或不添加食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、可可粉、牛奶、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、谷氨酸钠中的一种或几种，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为原料，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、冷冻或不冷冻、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】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋（经预处理）、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（大蒜、葱、姜、茺荂、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜（经预处理）、葱（经预处理）、榆钱（经预处理）、槐花（经预处理）、火腿肠、猪肉（经预处理）、鸡肉（经预处理）、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）、荜拔、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为原料，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、调配、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

豆包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】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、牛奶、大麦苗粉、食用盐中的一种或几种，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为原料，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、

包馅【以红小豆、外购豆沙馅料、外购红豆馅料中的一种或几种为原料，添加或不添加葡萄干、红枣、枸杞、生活饮用水、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种，经加工制成馅料】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

包子、卡通包（花式面点）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为原料，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、包馅【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、酸菜、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、小麦粉、红小豆、外购果仁馅料、外购果蔬馅料、外购肉禽制品馅料、外购莲蓉馅料、外购沙蓉馅料、外购奶黄馅料、外购蜜豆馅、外购蟹黄馅、外购酸菜馅、外购酱肉馅、外购酸豇豆限、外购笋子馅料、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠中的几种，经加工制成馅料】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

发糕是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、全麦粉、玉米粉、大米粉、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】，添加或不添加食用小麦麸皮、杂粮粉（种类详见附录 A）、小麦胚芽粉、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、果蔬粉/汁/浆（种类详见附录 A）、乳粉、可可粉、牛奶、大麦苗粉、鸡蛋（经预处理）、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆，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为原料，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、冷冻或不冷冻、加工而成。

烙馍是以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、苹果粉、山楂粉、草莓粉、哈密瓜粉、红枣粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉中的一种或几种，加入生活饮用水、食用酵母，添加或不添加白砂糖，经配料和面、发酵、成型、烘烤、冷却、包装而成。

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。