



410204S-2025



河南省乳香台食品科技有限公司企业标准

Q/HRXT 0001S-2025

沈丘顾家馍

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南省乳香台食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省乳香台食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李敬伟【河南省非物质文化遗产（沈丘顾家馍）第十七代传承人】。

本标准自实施之日起代替 Q/HRXT 0001S-2023（备案号：413835S-2023）。

H N

Q B

沈丘顾家馍

1 范围

本标准规定了沈丘顾家馍的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精选优质小麦粉为原料，加入生活饮用水、老面酵头（以小麦粉为原料，加入水，经和面、自然发酵、脱水、干燥等工艺加工而成）或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】，加入或不加入谷物杂粮粉（颗粒）【荞麦粉（颗粒）、苦荞粉（颗粒）、燕麦粉（颗粒）、大麦粉（颗粒）、青稞（裸大麦）粉（颗粒）、黑麦粉（颗粒）、藜麦粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、薏米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、胚芽米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）、小米粉（颗粒）、黍米（大黄米）粉（颗粒）、高粱粉（颗粒）、黄豆粉（颗粒）、绿豆粉（颗粒）、红豆粉（颗粒）、豌豆粉（颗粒）、扁豆粉（颗粒）、黑豆粉（颗粒）、鹰嘴豆粉（颗粒）、蚕豆粉（颗粒）、豇豆粉（颗粒）、赤小豆粉（颗粒）、玉米粉、黑小麦粉、紫薯粉中的一种或几种】，经和面、揉面，加入或不加入谷物杂粮粉（颗粒）【荞麦粉（颗粒）、苦荞粉（颗粒）、燕麦粉（颗粒）、大麦粉（颗粒）、青稞（裸大麦）粉（颗粒）、黑麦粉（颗粒）、藜麦粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、薏米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、胚芽米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）、小米粉（颗粒）、黍米（大黄米）粉（颗粒）、高粱粉（颗粒）、黄豆粉（颗粒）、绿豆粉（颗粒）、红豆粉（颗粒）、豌豆粉（颗粒）、扁豆粉（颗粒）、黑豆粉（颗粒）、鹰嘴豆粉（颗粒）、蚕豆粉（颗粒）、豇豆粉（颗粒）、赤小豆粉（颗粒）、玉米粉、黑小麦粉、紫薯粉中的一种或几种】、熟制或生干坚果籽仁（巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、山核桃仁、松籽、板栗仁、白果仁、花生仁、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果仁、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或几种）、红豆（经清洗、浸泡）、白砂糖、红糖、食用盐、碳酸钠、香辛料粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、藤椒、麻椒、花椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、沙姜（山奈）、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰中的一种或多种】、果蔬粉（梨、杏、苹果、草莓、葡萄、杨桃、榴蓮、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、火龙果、桑葚、红枣、西蓝花、紫甘蓝、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、红薯、马铃薯、芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、蔓菁、豇豆、芡实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、

辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、芥菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、青梗菜、高丽菜中的一种或几种）中的一种或多种作为夹芯，经发酵、手工搓揉成型或机械成型、发酵、三扶定型（或无此工艺），再经蒸制、冷却、风干或晾晒或烘烤（或无此工艺）、包装加工而成的沈丘顾家馍。

根据工艺不同，产品分为：鲜沈丘顾家馍、干沈丘顾家馍、烘焙类沈丘顾家馍。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

沈丘顾家馍

沈丘顾家馍，又称“贡馍”，距今已有近四百年的历史，分小贡馍和花馍两种，为沈邱县城（今老城镇）顾二别子首创，故名沈丘顾家馍，是河南沈丘的一种色香味俱全的传统名点。

沈丘顾家馍是以小麦粉为原料，经发酵、手工搓揉成型等工艺加工而成的发酵型蒸制面制品，具有馍体浑圆，外型工整，无裂口裂纹，不歪不扭，立而不斜，卧而不堆；外观洁白、光滑、逞亮，食之，馍味含香带甜；存放之，不酸、不霉、不裂、不散、不变质、不变味，年余馏之，味仍如初蒸的特点。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 食品加工用酵母、酵母、即发干酵母应符合GB 31639的规定。
- 3.1.4 谷物杂粮粉（颗粒）应符合GB 2715的规定。
- 3.1.5 熟制或生干坚果籽仁应符合GB 19300的规定。
- 3.1.6 红豆应符合GB 2715的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.8 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.10 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.11 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.12 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

3.2 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	葫芦型、方型、圆型、杠子型、十二生肖动物型	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色至微黄色	
气、滋味	具有馒头应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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	≤ 15.0 (仅适用于采用风干或晾晒或烘烤工艺的产品)	GB 5009.3
*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

注:*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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	100	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：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

3.7 其他要求

真菌毒素限量应符合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。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、

微生物检验项目包括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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以精选优质小麦粉为原料，加入生活饮用水、老面酵头（以小麦粉为原料，加入水，经和面、自然发酵、脱水、干燥等工艺加工而成）或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】，加入或不加入谷物杂粮粉（颗粒）【荞麦粉（颗粒）、苦荞粉（颗粒）、燕麦粉（颗粒）、大麦粉（颗粒）、青稞（裸大麦）粉（颗粒）、黑麦粉（颗粒）、藜麦粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、薏米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、胚芽米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）、小米粉（颗粒）、黍米（大黄米）粉（颗粒）、高粱粉（颗粒）、黄豆粉（颗粒）、绿豆粉（颗粒）、红豆粉（颗粒）、豌豆粉（颗粒）、扁豆粉（颗粒）、黑豆粉（颗粒）、鹰嘴豆粉（颗粒）、蚕豆粉（颗粒）、豇豆粉（颗粒）、赤小豆粉（颗粒）、玉米粉、黑小麦粉、紫薯粉中的一种或几种】，经和面、揉面，加入或不加入谷物杂粮粉（颗粒）【荞麦粉（颗粒）、苦荞粉（颗粒）、燕麦粉（颗粒）、大麦粉（颗粒）、青稞（裸大麦）粉（颗粒）、黑麦粉（颗粒）、藜麦粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、薏米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、胚芽米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）、小米粉（颗粒）、黍米（大黄米）粉（颗粒）、高粱粉（颗粒）、黄豆粉（颗粒）、绿豆粉（颗粒）、红豆粉（颗粒）、豌豆粉（颗粒）、扁豆粉（颗粒）、黑豆粉（颗粒）、鹰嘴豆粉（颗粒）、蚕豆粉（颗粒）、豇豆粉（颗粒）、赤小豆粉（颗粒）、玉米粉、黑小麦粉、紫薯粉中的一种或几种】、熟制或生干坚果籽仁（巴旦木仁、腰果仁、榛子仁、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果仁、碧根果仁、夏威夷果仁、核桃仁、山核桃仁、松籽、板栗仁、白果仁、花生仁、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果仁、黄豆、黑豆、芸豆、青豆、花豆、兰花豆、桃仁、杏仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或几种）、红豆（经清洗、浸泡）、白砂糖、红糖、食用盐、碳酸钠、香辛料粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、藤椒、麻椒、花椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、沙姜（山奈）、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰中的一种或多种】、果蔬粉（梨、杏、苹果、草莓、葡萄、杨桃、榴莲、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、菠萝蜜、木瓜、火龙果、桑葚、红枣、西蓝花、紫甘蓝、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、红薯、马铃薯、芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、蔓菁、豇豆、芡实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、芥菜、马齿苋、香椿、荆芥、

贡菜、青梗菜、高丽菜中的一种或几种)中的一种或多种作为夹芯,经发酵、手工搓揉成型或机械成型、发酵、三扶定型(或无此工艺),再经蒸制、冷却、风干或晾晒或烘烤(或无此工艺)、包装加工而成的沈丘顾家馍。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。

河南省乳香台食品科技有限公司

H N

Q B