



410978S-2025



河南胜得福食品有限公司企业标准

Q/HNSDF 0001S-2025

发酵型蒸制花生粕面制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南胜得福食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胜得福食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省农业科学院农产品加工研究中心、河南胜得福食品有限公司。

本标准主要起草人：张丽霞，芦鑫，孙晓静，郭春丽，魏松丽。

H N

Q B

发酵型蒸制花生粕面制品

1 范围

本标准规定了发酵型蒸制花生粕面制品的分类、要求，以及试验方法、检验规则等要求。

本标准适用于花生粕馒头、花色花生粕包、花生粕窝窝头、花生粕花卷。

花生粕馒头：以小麦粉主要原料，加入花生粕粉、酵母，添加或不添加白砂糖、食用盐、碳酸钠、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾中的几种为原料，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、食用淀粉中的一种或几种），经配料、加水、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花生粕馒头。

花色花生粕包：由面皮与馅料经制皮、加馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成。

面皮是以小麦粉为主要原料，添加花生饼粕粉、玉米粉（糝）、高粱粉、南瓜粉、紫薯粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粕粉、花生蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾中的几种为原料，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、食用淀粉中的一种或几种），经配料、加水、和面而成。

馅料由添加或不添加果蔬汁（泥、浆）（包括菠菜、胡萝卜、番茄、草莓、蓝莓、花生、紫薯、山药、芋头、树莓、苹果、桃、菠萝中的一种或几种）、添加或不添加花生酱、添加或不添加板栗蓉、莲蓉、豆沙、果仁馅料的一种或几种，添加或不添加核桃、葡萄干、红枣、花生、杏仁、巴旦木仁、开心果仁的一种或几种、添加或不添加牛奶、奶油、鸡蛋、白砂糖、红糖、食用盐的一种或几种组成。

花生粕窝窝头：以小麦粉、花生饼粕粉为主要原料，添加玉米粉（糝）、高粱粉、南瓜粉、紫薯粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粕粉、花生蛋白粉、胡萝卜粉中的一种或几种，添加或不添加果蔬汁（胡萝卜、菠菜、番茄、苋菜中的一种或几种）、红枣、坚果仁（核桃、杏仁、花生、巴旦木、葵花籽的一种或几种）、白砂糖、食用盐、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C，加入水和酵母，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。

花生粕花卷：以小麦粉为主要原料，添加花生饼粕粉、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用调和油中的一种或几种）、葱花（含脱水干葱花）、辣椒粉、食用盐、白砂糖、生姜、味精、香辛料粉（蒜、草果、辣椒、桂皮、小茴香、八角、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、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素

C、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾中的几种为原料，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、加水、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花卷。

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 花生饼粕粉应符合 GB/T13383 的规定。
- 2.1.3 花生蛋白粉应符合 GB/T 44616 的规定。
- 2.1.4 花生酱应符合 NY/T 958 和 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 核桃仁应符合 GB 19300 和 LY/T 1922 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 葡萄干应符合 GB 16325 和 NY/T 705 的规定。
- 2.1.16 南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.18 植脂奶油（人造奶油）应符合 GB 19646 和 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.23 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.24 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.25 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌或黑曲霉）、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母或黑曲霉）、脂肪酶（来源于米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉或米曲霉）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.35 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.36 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.37 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.39 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 食用调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 脱水干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.46 板栗蓉、莲蓉、豆沙、果仁应符合 GB/T 21270 和 NY/T 2107 的规定。
- 2.1.47 巴旦木仁、开心果仁应符合 GB 19300 和 NY/T 1042 的规定。
- 2.1.48 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.49 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.50 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 复配发酵酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.52 果蔬汁（泥、浆）应符合 GB 7101、GB/T 22474、GB/T 31121 的规定。
- 2.1.53 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。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.57 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.58 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.61 绿豆应符合 NY/T 598 的规定。
- 2.1.62 大豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.63 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.64 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.65 胡萝卜汁应符合 NY/T 874 的规定。
- 2.1.66 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.67 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.68 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.69 蓝莓应符合 GB/T 27658 和 GH/T 1229 的规定。
- 2.1.70 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.71 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.72 桃应符合 SB/T 10090 的规定。
- 2.1.73 菠萝应符合 GH/T 1154 和 NY/T 450 的规定。
- 2.1.74 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 2.1.75 菠萝罐头应符合 GB/T 13207 的规定。
- 2.1.76 杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.77 葱、蒜应符合 GB 2762、GB 2763、NY/T 744 的规定。
- 2.1.78 生姜应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 30383 的规定。
- 2.1.79 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.80 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.81 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.82 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.83 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

- 2.1.84 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
 2.1.85 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
 2.1.86 小茴香应符合 GH/T 1439 的规定。
 2.1.87 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
 2.1.88 草果应符合 GH/T 1366 和 NY/T 4266 的规定。
 2.1.89 葵花籽应符合 GB/T 11764 的规定。
 2.1.90 紫薯、山药、芋头应符合 NY/T 1049 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 | 试验方法 |
|----|------------------------|--|
| 性状 | 具有产品应有的性状，外形完整，不破损，不变形 | 从样品中取出100 g，放入一个洁净白瓷盘中，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，按包装上表明的食用方法处理后品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有本品应有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味，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 |
|---|-------------------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 50.0 | GB 5009.3 |
| 馅料含量, g/100g | ≥ 30.0 (仅限花色花生馒头) | GB/T 23780 |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.2 | 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 |

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
 注：酸价和过氧化值指标仅适用于馅料中添加油脂、坚果的产品进行检验。
^a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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 |
| 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 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ 50 | | | | GB 4789.15 |

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、菌落总数、大肠菌数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

花生馒头：以小麦粉主要原料，加入花生粕粉、酵母，添加或不添加白砂糖、食用盐、碳酸钠、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾中的几种为原料，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、食用淀粉中的一种或几种），经配料、加水、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花生粕馒头。

花色花生粕包：由面皮与馅料经制皮、加馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成。

面皮是以小麦粉为主要原料，添加花生饼粕粉、玉米粉（粳）、高粱粉、南瓜粉、紫薯粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粕粉、花生蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾中的几种为原料，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、食用淀粉中的一种或几种），经配料、加水、和面而成。

馅料由添加或不添加果蔬汁（泥、浆）（包括菠菜、胡萝卜、番茄、草莓、蓝莓、花生、紫薯、山药、芋头、树莓、苹果、桃、菠萝中的一种或几种）、添加或不添加花生酱、添加或不添加板栗蓉、莲蓉、豆沙、果仁馅料的一种或几种，添加或不添加核桃、葡萄干、红枣、花生、杏仁、巴旦木仁、开心果仁的一种或几种、添加或不添加牛奶、奶油、鸡蛋、白砂糖、红糖、食用盐的一种或几种组成。

花生粕窝窝头：以小麦粉、花生饼粕粉为主要原料，添加玉米粉（粳）、高粱粉、南瓜粉、紫薯粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粕粉、花生蛋白粉、胡萝卜粉中的一种或几种，添加或不添加果蔬汁（胡萝卜、菠菜、番茄、苋菜中的一种或几种）、红枣、坚果仁（核桃、杏仁、花生、巴旦木、葵花籽的一种或几种）、白砂糖、食用盐、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C，加入水和酵母，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。

花生粕花卷：以小麦粉为主要原料，添加花生饼粕粉、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用调和油中的一种或几种）、葱花（含脱水干葱花）、辣椒粉、食用盐、白砂糖、生姜、味精、香辛料粉（蒜、草果、辣椒、桂皮、小茴香、八角、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、复配发酵酶制剂 [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（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、维生素 C、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、酒石酸氢钾中的几种为原料，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、加水、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装工艺加工制成的花卷。

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 GB/T 21118《小麦粉馒头》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。

河南胜得福食品有限公司