



411401S-2025



安阳老酵记食品有限公司企业标准

Q/ALJJ 0001S-2025

发酵面制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

安阳老酵记食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳老酵记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卫元青

本标准自发布之日起代替 Q/ALJJ 0001S-2024

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，根据产品不同可分为花色馒头、花色包子。

花色馒头是以小麦粉为主要原料，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（糝）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、肉松、饼干碎、乳粉、玉米粒、沙拉酱、炼乳、果蔬汁饮料浓浆（柠檬汁饮料浓浆）、椰浆、食用盐、食用植物调和油、白砂糖、红枣、坚果籽类仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵花子仁、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）、葡萄干、蔓越莓干、红薯干、食用碱（碳酸钠）、食品用香精中的一种或几种，添加适量酵母，经配料、生活饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色馒头。

花色包子是以小麦粉为主要原料，加入酵母，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（糝）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、食用盐、食用植物调和油、食用碱（碳酸钠）、食品用香精中的一种或几种，经配料、生活饮用水和面、发酵、包馅【以外购馅料（豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料、果蔬馅料中的一种或几种）】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色包子。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（糝）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 红薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 外购馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.18 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.21 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 果蔬汁饮料浓浆、椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 梨果仙人掌粉应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 19 号)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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、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
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009. 3
酸价（以脂肪计）KOH, mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计） ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
*铅（以Pb计），mg/kg	花色包子≤0.45 花色馒头≤0.18	GB 5009. 12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
馅料含量, g/100g	≥ 20（仅限于花色包子）	GB/T 23780
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅限于添加动物性食品、坚果籽类仁食品为馅料/辅料的发酵面制品。		

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
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 ≤	150				GB 4789. 15
注：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，若微生物检验出现不合格，则应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于发酵面制品，根据产品不同可分为花色馒头、花色包子。

花色馒头是以小麦粉为主要原料，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、肉松、饼干碎、乳粉、玉米粒、沙拉酱、炼乳、果蔬汁饮料浓浆（柠檬汁饮料浓浆）、椰浆、食用盐、食用植物调和油、白砂糖、红枣、坚果籽类仁（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）、葡萄干、蔓越莓干、红薯干、食用碱（碳酸钠）、食品用香精中的一种或几种，添加适量酵母，经配料、生活饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色馒头。

花色包子是以小麦粉为主要原料，加入酵母，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、食用盐、食用植物调和油、食用碱（碳酸钠）、食品用香精中的一种或几种，经配料、生活饮用水和面、发酵、包馅【以外购馅料（豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料、果蔬馅料中的一种或几种）】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色包子。

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。

安阳老酵记食品有限公司