



411442S-2025



南阳伏榕食品有限公司企业标准

Q/NFS 0003S-2025

发酵面制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

南阳伏榕食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳伏榕食品有限公司提出。

本标准由南阳伏榕食品有限公司、南阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:赵博、孙靓。

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、卡通包（花式面点）。

馒头、杠子馍、手指馍、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（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）、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【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】、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（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）、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【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】、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）、荳蔻、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(红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、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)、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【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】、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、葵花子仁、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(红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、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)、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【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】、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。

2 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 花生酱应符合 GB 19300 或 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 或 NY/T 958 或的规定。

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、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、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。
- 2.1.29 十三香调味品、香辛料粉应符合 GB/T 15691 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 椒盐应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 玉米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 芝麻酱应符合 GB 19300 或 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.43 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.44 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.45 咖喱粉应符合应符合 GB/T 22266 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.47 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.48 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.49 红枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部。
- 2.1.50 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 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	具有各产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然

色 泽	具有各产品应有的色泽	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
气味、滋味	具有各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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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）	GB 5009.12
	0.18（仅适用于除豆包、包子外的其他产品）	
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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加了油脂、坚果及籽类的产品。		

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
^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： a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行，

b 仅适用添加猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉的产品；

c 仅适用添加牛肉的产品。

2.5 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 检验规则

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。

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、卡通包（花式面点）。

馒头、杠子馍、手指馍、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（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）、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【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】、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（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）、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【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】、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、茺荑、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）、荳蔻、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（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）、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【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】、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（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）、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【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】、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。

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。

南阳伏榕食品有限公司

H N

Q B