



411886S-2025



信阳西亚美味大厨房有限公司企业标准

Q/XYM 0001S-2025

发酵面制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

信阳西亚美味大厨房有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由信阳西亚美味大厨房有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯帅武、王勇、代洪建、张东、刘国庆、李佩云、李弘飞。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYM 0001S-2023。

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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶（粉）、红茶（粉）、抹茶粉、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、茉莉花瓣、桂花、猪油、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）（成分详见附录 A）、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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶（粉）、红茶（粉）、抹茶粉、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、茉莉花瓣、桂花、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、猪油、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、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、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）（成分详见附录 A）、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】，添加馅料【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，经加工而成】，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、猪油中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、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】，添加馅料【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、外购酸豇豆馅、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）、猪油、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，经加工而成】，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶（粉）、红茶（粉）、抹茶粉、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、茉莉花瓣、桂花、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、猪油、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）（成分详见附录 A）、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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶(粉)、红茶(粉)、抹茶粉、玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)、茉莉花瓣、桂花、猪油中的一种或几种,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、芥菜、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、外购酸豇豆馅、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。

2.1.41八角、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.42、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁应符合

2.1.43葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.44黄芪、灵芝、山茱萸应符合《国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.45绿茶(粉)、红茶(粉)应符合 NY/T 2372 的规定。

2.1.46抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.47玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)应符合《卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号》的规定。

2.1.48茉莉花瓣、桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.49猪油应符合 GB 10146 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

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】；
- (3) 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）。

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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶(粉)、红茶(粉)、抹茶粉、玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)、茉莉花瓣、桂花、猪油、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）（成分详见附录A）、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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶(粉)、红茶(粉)、抹茶粉、玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)、茉莉花瓣、桂花、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、猪油、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、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、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）（成分详见附录A）、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】，添加馅料【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，经加工而成】，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、猪油、中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、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】，添加馅料【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、外购酸豇豆馅、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）、猪油、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，经加工而成】，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（成分详见附录 A）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经配料、和面、发酵、包馅、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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶（粉）、红茶（粉）、抹茶粉、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、茉莉花瓣、桂花、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、猪油、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）（成分详见附录 A）、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、八角、小茴香、山药、山楂、马齿苋、玉竹、百合、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞子、茯苓、桑叶、桑椹、荷叶、莲子、紫苏、葛根粉、黑芝麻、槐米、

槐花、蒲公英、薏苡仁、黄芪、灵芝、山茱萸、绿茶(粉)、红茶(粉)、抹茶粉、玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)、茉莉花瓣、桂花、猪油中的一种或几种，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。

信阳西亚美味大厨房有限公司

H N
Q B