



412245S-2025



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0005S-2025

蒸制发酵面制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

H N

Q B

蒸制发酵面制品

1 范围

本标准规定了蒸制发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蒸制发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、窝窝头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)、碳酸氢钠、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

花色馒头、窝窝头：以小麦粉、水为主要原料，添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、山药粉、黑芝麻粉、干酪粉、可可粉、谷朊粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、红枣、枣泥、亚麻籽、坚果仁(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)、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸钠、天然胡萝卜素、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)、馒头改良剂(维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶)】，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的花色馒头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)，经混合配料添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、黑芝麻粉、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加香辛料粉(洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种)、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、南德调味料【食用盐、肉松、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、辣椒、花椒、鸡粉调味料、胡椒、葱、猪肉粉(猪肉、食用猪油、酸水解(大豆)植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾)、姜、八角】或复合调味料、胡萝卜(清洗、去皮、切丝切沫)、葱(去除干叶、杂质、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经和面、醒发或不醒发、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的花卷。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制面皮，添加外购速冻馅料(含肉)，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的肉包。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加外购速冻馅料（不含肉），经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的素包。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加糖纳红小豆（白砂糖、红小豆、水），经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的豆包。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加以白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种添加或不添加小麦粉混合制成的馅，添加或不添加花生碎、芝麻，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的糖包。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、食用盐、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延或不压延、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的枣馍。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉、高粱粉、黑麦粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、大豆粉、大黄米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 干制红枣、红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.17 坚果仁、花生碎、芝麻、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜、葱、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 外购速冻馅料应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.31 红糖、黑糖、赤砂糖应符合应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.33 糖纳红小豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 枣泥应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.36 南德调味料、复合调味料应符合 GB 31644 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	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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、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	≤	60.0	GB 5009.3
馅含量, g/100g	≥	15 (仅限肉包、素包)	GB/T 23780
		10 (仅限豆包、糖包)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (仅限肉包、素包)	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0 (仅限肉包、素包)	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18 (仅限馒头、花色馒头、花卷、枣馍)	GB 5009.12
		0.4 (仅限肉包、素包、豆包、糖包)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅限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 ^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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
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、羊肉或鸡肉的肉包;					
c 仅适用添加牛肉的肉包。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。保质期>7 天的产品增加菌落总数、大肠菌群。保质期≤7 天的产品增加验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于蒸制发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、花色馒头、窝窝头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)、碳酸氢钠、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的产品。

花色馒头、窝窝头：以小麦粉、水为主要原料，添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、山药粉、黑芝麻粉、干酪粉、可可粉、谷朊粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、红枣、枣泥、亚麻籽、坚果仁(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)、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸钠、天然胡萝卜素、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)、馒头改良剂(维生素C、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶)】，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的花色馒头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸)，经混合配料添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、黑芝麻粉、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加香辛料粉(洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种)、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、南德调味料【食用盐、肉松、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、辣椒、花椒、鸡粉调味料、胡椒、葱、猪肉粉(猪肉、食用猪油、酸水解(大豆)植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾)、姜、八角】或复合调味料、胡萝卜(清洗、去皮、切丝切沫)、葱(去除干叶、杂质、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经和面、醒发或不醒发、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的花卷。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制面皮，添加外购速冻馅料(含肉)，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的肉包。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制面皮，添加外购

速冻馅料（不含肉），经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的素包。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加糖纳红小豆（白砂糖、红小豆、水），经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的豆包。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加以白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种添加或不添加小麦粉混合制成的馅，添加或不添加花生碎、芝麻，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的糖包。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、黑芝麻粉、食用盐、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延或不压延、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的枣馍。

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，微生物参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

河南大张实业有限公司