



412059S-2025



台前县德佳食品加工部（个体工商户）企业标准

Q/TDJ 0001S-2025

馒头、烙馍

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

台前县德佳食品加工部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由台前县德佳食品加工部（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：付兴德。

H N

Q B

馒头、烙馍

1 范围

本标准规定了馒头、烙馍的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、稷米、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或几种】、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）、可可粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、果蔬（枣、山楂、火龙果、草莓、枸杞、桑葚、槐花、红薯叶、菠菜、芹菜、榆钱、羽衣甘蓝、南瓜、胡萝卜、韭菜、番茄、西兰花、马铃薯、山药、香椿叶、荆芥、灰灰菜、蒲公英叶中的一种或几种）粉/汁/浆/蜜饯、坚果籽类仁粉（核桃、芝麻、葵花子、南瓜籽、巴旦木、腰果、花生、核桃、葵花籽、奇亚籽、板栗中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、百合粉、芡实粉、鸡内金粉、茯苓粉、桑叶粉、荷叶粉、莲子粉、黄精粉、酸枣仁粉、橘皮（陈皮）粉、菊粉、重瓣红玫瑰花粉、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、乌药叶粉、辣木叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油）中的一种或几种，添加或不添加碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、发酵（添加食品加工用酵母）或不发酵、成型、醒发或不醒发、熟制（蒸制或烙制）、冷却、包装加工而成的馒头、烙馍。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分为：馒头、杂粮馒头、烙馍、窝窝头。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红糖糖浆、黑糖糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 果蔬汁/浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 果蔬蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 坚果籽类仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7098 的规定。

- 2.1.12百合粉、芡实粉、鸡内金粉、茯苓粉、桑叶粉、荷叶粉、莲子粉、黄精粉、酸枣仁粉、橘皮（陈皮）粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.13菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.14重瓣红玫瑰粉应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.15玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.16人参（人工种植5年及5年以下）粉应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.17乌药叶粉、辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定
- 2.1.18大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.19小麦苗粉应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.20食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27食品加工用酵母应符合 GB 31639 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，在自然光下观察其性状、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	≤ 45.0（仅适用于烙馍）	GB 5009.3
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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
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

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量 (仅适用于预先定量包装的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用小麦麸皮、谷物杂粮粉【大米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、稷米、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯、小麦胚芽中的一种或几种】、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）、可可粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、果蔬（枣、山楂、火龙果、草莓、枸杞、桑葚、槐花、红薯叶、菠菜、芹菜、榆钱、羽衣甘蓝、南瓜、胡萝卜、韭菜、番茄、西兰花、马铃薯、山药、香椿叶、荆芥、灰灰菜、蒲公英叶中的一种或几种）粉/汁/浆/蜜饯、坚果籽类仁粉（核桃、芝麻、葵花子、南瓜籽、巴旦木、腰果、花生、核桃、葵花籽、奇亚籽、板栗中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、百合粉、芡实粉、鸡内金粉、茯苓粉、桑叶粉、荷叶粉、莲子粉、黄精粉、酸枣仁粉、橘皮（陈皮）粉、菊粉、重瓣红玫瑰花粉、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、乌药叶粉、辣木叶粉、大麦苗粉、小麦苗粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油）中的一种或几种，添加或不添加碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、发酵（添加食品加工用酵母）或不发酵、成型、醒发或不醒发、熟制（蒸制或烙制）、冷却、包装加工而成的馒头、烙馍。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，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。

台前县德佳食品加工部（个体工商户）