



412333S-2025

思念食品（河南）有限公司企业标准

Q/SN 0008S-2025

冷藏发酵面制品

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

思念食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由思念食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：思念食品（河南）有限公司。

本标准主要起草人：冯慧颖、范雯、王录通、董亚军、李宛蓉。

本标准适用于思念食品（河南）有限公司、思念食品有限公司、四川思念食品有限公司、思念食品（遂平县）有限公司、湖州思念食品有限公司、广州南国思念食品有限公司。

H N
Q B

冷藏发酵面制品

1 范围

本标准规定了冷藏发酵面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于冷藏发酵面制品，按产品不同可分为：不含馅料的产品【馒头、花卷】、有馅料的产品【包子、馅饼】。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、赤砂糖、红糖、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、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）、食用猪油、大豆油、食用盐、稀奶油、花生油、人造奶油、起酥油、淡奶油粉、酵母、南瓜、红枣、山药、紫薯、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌中的一种或几种为辅料，添加或不添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、海藻酸丙二醇酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、赤砂糖、猪肉、洋葱、姜、香葱、红葱头、大葱、红糖、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、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）、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、料酒、蚝油、酱油、白酒、陈皮、鸡精调味料、食用猪油、大豆油、香葱风味调和油、食用盐、稀奶油、花生油、人造奶油、起酥油、淡奶油粉、酵母、南瓜、红枣、山药、紫薯、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌中的一种或几种为辅料。添加或不添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、海藻酸丙二醇酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

包子：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、酵母、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌、碳酸氢钠、焦磷酸

二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶中的一种或几种和面，馅料【以糖纳红豆、糖纳绿豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、豇豆、绿豆、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种为主料，添加鸡蛋、红枣、柿饼、黑芝麻、白芝麻、白萝卜、虾仁、洋葱、紫薯、南瓜、红薯、玉米、杏鲍菇、马蹄、上海青、香菇、梅干菜、包菜、圆白菜、山药、松子仁、木耳、竹笋、培根、豆腐、豆腐干、酸豆角、咸鸭蛋黄、椰子浆、膨化豆制品、粉条、粉丝、面筋、胡萝卜、白砂糖、赤砂糖、红糖、炼乳、淡奶油粉、稀奶油、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）、大豆油、花生油、食用猪油、黄油、味精、芝麻油、食用盐、人造奶油、起酥油、姜、香葱、大葱、大蒜、食用明胶、胶原蛋白、料酒、蚝油、鱼露、白酒、黄酒、复合调味料（川烧酱、馅珍宝、肉味增香膏、复配调味料、香辣牛油调味油、吉士粉）、酵母抽提物、食用调味油、酱油、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、陈皮、小米辣、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、番茄酱、鸡精调味料、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，添加或不添加琼脂、呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、半纤维素酶中的一种或几种，经原料处理（搅碎）、配料、搅拌或炒制、冷却或不冷却的工艺制成馅料】，经前处理、配料、和面、发酵、制皮、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

馅饼：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、酵母、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶中的一种或几种和面，馅料【以糖纳红豆、糖纳绿豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、豇豆、绿豆、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种为主料，添加鸡蛋、红枣、柿饼、黑芝麻、白芝麻、白萝卜、虾仁、洋葱、紫薯、南瓜、红薯、玉米、杏鲍菇、马蹄、上海青、香菇、梅干菜、包菜、圆白菜、山药、松子仁、木耳、竹笋、培根、豆腐、豆腐干、酸豆角、咸鸭蛋黄、膨化豆制品、粉条、粉丝、面筋、胡萝卜、白砂糖、赤砂糖、红糖、食用明胶、胶原蛋白、料酒、蚝油、鱼露、白酒、黄酒、复合调味料（川烧酱、馅珍宝、肉味增香膏、复配调味料、香辣牛油调味油、吉士粉）、酵母抽提物、食用调味油、酱油、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、陈皮、鸡精调味料、麦芽糊精、姜、香葱、大葱、大蒜、小米辣、椰子浆、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、番茄酱、炼乳、淡奶油粉、稀奶油、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）、大豆油、花生油、食用猪油、黄油、味精、芝麻油、食用盐、人造奶油、起酥油中的一种或几种为辅料，添加或不添加琼脂、呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、

羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、半纤维素酶中的一种或几种，经原料处理（搅碎）、配料、搅拌或炒制、冷却或不冷却的工艺制成馅料】，经前处理、配料、和面、发酵、制皮、包馅、成型、醒发、烙制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 虾仁应符合 GB/T 30889 的规定。
- 2.1.6 上海青应符合 NY/T 1987 的规定。
- 2.1.7 香葱、大葱、大蒜、红葱头应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.9 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10276 的规定。
- 2.1.11 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.12 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.13 紫薯、红薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.14 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.15 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.16 玉米应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.17 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.19 马蹄应符合 NY/T 1069 的规定。
- 2.1.20 稀奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.21 黑芝麻、白芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.23 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.25 赤砂糖、红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 梅干菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.30 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味粉应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.39 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.40 食品加工用菌种应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.41 膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.44 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.47 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.51 糖纳红豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.50 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.51 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.52 粉条、粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.53 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.54 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.55 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.56 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.57 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.58 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.59 红芸豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.60 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.61 食品工业用酶制剂应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.62 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。

- 2.1.63 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.64 木耳应符合 GB/T 6792 的规定。
- 2.1.65 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.66 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.67 香辛料类应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.68 明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.69 胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.70 浓缩胡萝卜汁应符合 NY/T 874 的规定。
- 2.1.71 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.72 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.73 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.74 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.75 食品添加剂应符合 GB2760 规定。
- 2.1.76 香葱风味调和油应符合 GB/T 40851 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
色泽	具有本品应有的色泽、形态完整，表面及内部均无肉眼可见异物	取适量试样置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，按照包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无粘牙、牙碜等现象，口感弹性、韧性适度、无异味	
状态	具有该产品应有的形态，不变性，不破损，表面不结霜，外面及内部均无肉眼可见异物	

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
		含馅类	无馅类	
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25		GB 5009.227
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	5.0		GB 5009.229
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4	0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^b 〔以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计〕/（g/kg）	≤	5.0		GB 5009.256

a: 仅适用于配料表中添加油脂的产品。

b: 仅适用于添加该食品添加剂的产品面皮部分的检验。

*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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
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 ^d /(/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于以畜禽肉为主料制成馅料的产品； d 适用于以牛肉为主料制成馅料的产品。					

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 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中 06.03.02.03 发酵面制品的规定。

3 其他

3.1 标签标识

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

3.2 冷链控制

产品的贮存、运输、销售温度应控制在 0℃~6℃，温度波动应控制在 2℃以内。

3.3 保质期

在上述贮存条件下，产品保质期为 5 天。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。产品验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验项目按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于冷藏发酵面制品，按产品不同可分为：不含馅料的产品【馒头、花卷】、有馅料的产品【包子、馅饼】。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、赤砂糖、红糖、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、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）、食用猪油、大豆油、食用盐、稀奶油、花生油、人造奶油、起酥油、淡奶油粉、酵母、南瓜、红枣、山药、紫薯、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌中的一种或几种为辅料，添加或不添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、海藻酸丙二醇酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、赤砂糖、猪肉、洋葱、姜、香葱、红葱头、大葱、红糖、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、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）、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、料酒、蚝油、酱油、白酒、陈皮、鸡精调味料、食用猪油、大豆油、香葱风味调和油、食用盐、稀奶油、花生油、人造奶油、起酥油、淡奶油粉、酵母、南瓜、红枣、山药、紫薯、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌中的一种或几种为辅料。添加或不添加碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、海藻酸丙二醇酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶中的一种或几种，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

包子：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、酵母、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶中的一种或几种和面，馅料【以糖纳红豆、糖纳绿豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、豇豆、绿豆、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种为主料，添加鸡蛋、红枣、柿饼、黑芝麻、白芝麻、白萝卜、虾仁、洋葱、紫薯、南瓜、红薯、玉米、杏鲍菇、马蹄、上海青、香菇、梅干菜、包菜、圆白菜、山药、松子仁、木耳、竹笋、培根、豆腐、豆腐干、酸豆角、咸鸭蛋黄、椰子浆、膨化豆

制品、粉条、粉丝、面筋、胡萝卜、白砂糖、赤砂糖、红糖、炼乳、淡奶油粉、稀奶油、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）、大豆油、花生油、食用猪油、黄油、味精、芝麻油、食用盐、人造奶油、起酥油、姜、香葱、大葱、大蒜、食用明胶、胶原蛋白、料酒、蚝油、鱼露、白酒、黄酒、复合调味料（川烧酱、馅珍宝、肉味增香膏、复配调味料、香辣牛油调味油、吉士粉）、酵母抽提物、食用调味油、酱油、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、陈皮、小米辣、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、番茄酱、鸡精调味料、麦芽糊精中的一种或几种为辅料，添加或不添加琼脂、呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、半纤维素酶中的一种或几种，经原料处理（搅碎）、配料、搅拌或炒制、冷却或不冷却的工艺制成馅料】，经前处理、配料、和面、发酵、制皮、包馅、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。

馅饼：以小麦粉、水为主要原料，配以牛奶、奶粉、可可粉、南瓜粉、玉米粉、小米粉、浓缩胡萝卜汁、栀子粉固体饮料、甜菜粉、浓缩红甜菜汁、大米粉、白砂糖、糯米粉、全麦粉、麦胚、紫薯粉、谷朊粉、高粱粉、大豆蛋白粉、酵母、大豆膳食纤维粉、植物乳植杆菌、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、DL-苹果酸、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、维生素 C、食品用香精、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、 α -淀粉酶中的一种或几种和面，馅料【以糖纳红豆、糖纳绿豆、红小豆、红芸豆、白芸豆、豇豆、绿豆、猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种为主料，添加鸡蛋、红枣、柿饼、黑芝麻、白芝麻、白萝卜、虾仁、洋葱、紫薯、南瓜、红薯、玉米、杏鲍菇、马蹄、上海青、香菇、梅干菜、包菜、圆白菜、山药、松子仁、木耳、竹笋、培根、豆腐、豆腐干、酸豆角、咸鸭蛋黄、膨化豆制品、粉条、粉丝、面筋、胡萝卜、白砂糖、赤砂糖、红糖、食用明胶、胶原蛋白、料酒、蚝油、鱼露、白酒、黄酒、复合调味料（川烧酱、馅珍宝、肉味增香膏、复配调味料、香辣牛油调味油、吉士粉）、酵母抽提物、食用调味油、酱油、香辛料（胡椒粉、花椒、八角、小茴香、高良姜、桂皮、生姜、小豆蔻、黑胡椒、肉豆蔻、草果、丁香）、白芷、陈皮、鸡精调味料、麦芽糊精、姜、香葱、大葱、大蒜、小米辣、椰子浆、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、番茄酱、炼乳、淡奶油粉、稀奶油、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）、大豆油、花生油、食用猪油、黄油、味精、芝麻油、食用盐、人造奶油、起酥油中的一种或几种为辅料，添加或不添加琼脂、呈味核苷酸二钠、醋酸酯淀粉、卡拉胶、海藻酸钠、魔芋粉、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、甜菜红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、半纤维素酶中的一种或几种，经原料处理（搅碎）、配料、搅拌或炒制、冷却或不冷却的工艺制成馅料】，经前处理、配料、和面、发酵、制皮、包馅、成型、醒发、焙制、冷却、包装制成的冷藏发酵面制品。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为 06.03.02.03 发酵面制品。

本标准中铅指标严于 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 的规定。

思念食品（河南）有限公司