



412496S-2025



濮阳市濮麦香食品有限公司企业标准

Q/PPS 0001S-2025

# 发酵面制品

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

濮阳市濮麦香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市濮麦香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张媛媛、黄良申。

本标准替代Q/PPS 0001S-2024。

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、花色馒头、花卷、肉包、素包、豆包、糖包、枣馍。

馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加粮谷粉、可可粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芡实粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、枸杞、坚果籽类仁或粉（亚麻籽、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）、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质中的一种或几种，添加酵母，添加或不添加蜂蜜、碳酸钠(食用碱)、谷朊粉、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、 $\alpha$ -淀粉酶）中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加粮谷粉、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质、可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加酵母，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(食用碱)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜、葱、香辛料中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

肉包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉中的一种或几种为原料，经预处理、绞制，添加[豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳、银耳、灵芝、粉条、酸菜、豆腐干中的一种或几种，经分选、预处理、清洗或不清洗、分切]，经混合，加入葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、香辛料、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质、食药物质调制成馅}，经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

素包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇、黑木耳、银耳、灵芝、粉条、酸菜、豆腐干、鸡蛋中的一种或几种，经预处理、清洗或不清洗、分切，加入葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质

质、香辛料中的一种或几种，调制成馅），再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

豆包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{红豆经浸泡、煮制，加入红糖、大豆油，经混合均匀，添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{以红糖和小麦粉混合均匀，添加或不添加花生碎、芝麻制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、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）、葡萄干，经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

粮谷粉：玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、黑麦麸粉、小米粉、红米粉、糙米粉、青麦仁、藜麦（白、红、黑）

食药物质：刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桑叶、阿胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红；

香辛料：高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅（芸香菜）、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、藏红花。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 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、白扁豆粉、红薯粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、红米粉、糙米粉、藜麦（白、红、黑）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6青麦仁、重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.9荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.11可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12胡萝卜粉、南瓜粉、甜菜根粉、芡实粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.15奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17红枣、干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20坚果籽类仁、花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.22丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.23刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桑叶、金银花应清洁、卫生、无污染、无虫害。
- 2.1.24党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.25阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.26蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.28葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.29酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.30碳酸钠(食用碱)应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.32天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.33馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.39酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.40胡萝卜、葱、姜、豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.42香菇、银耳、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.43粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.44酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.45豆腐干应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.46味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.47鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48红豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.49红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按标签所示食用方法，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味和滋味	具有各产品应有的滋味和气味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> / (g/kg) ≤	5.0	GB 5009.256
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.40 (含馅料产品) 0.19 (其它产品)	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料, 或经油脂调制的产品; b 适用于使用相应食品添加剂的产品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于肉制品馅料部分的检验; d 仅适用于牛肉制品馅料部分的检验。					

## 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 规定。

## 2.6 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

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

**馒头：**以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

**花色馒头：**以小麦粉、水为主要原料，添加粮谷粉、可可粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芡实粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、甜菜根粉、红枣、枸杞、坚果籽类仁或粉（亚麻籽、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）、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质中的一种或几种，添加酵母，添加或不添加蜂蜜、碳酸钠(食用碱)、谷朊粉、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、 $\alpha$ -淀粉酶）中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

**花卷：**以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加粮谷粉、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质、可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加酵母，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(食用碱)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加五香粉、小茴香粉、花椒粉、孜然粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、胡萝卜、葱、香辛料中的一种或几种，经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

**肉包：**以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉中的一种或几种为原料，经预处理、绞制，添加[豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、香菇、黑木耳、银耳、灵芝、粉条、酸菜、豆腐干中的一种或几种，经分选、预处理、清洗或不清洗、分切]，经混合，加入葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、香辛料、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质、食药物质调制成馅}，经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

**素包：**以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{豇豆、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、菠菜、香菜、香菇、黑木耳、银耳、灵芝、粉条、酸菜、豆腐干、鸡蛋中的一种或几种，经预处理、清洗或不清洗、分切，加入葱、姜、大豆油、酱油、食用盐、味精、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、食药物质、香辛料中的一种或几种，调制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

**豆包：**以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{红豆经浸泡、煮制，加入红糖、大豆油，经混合均匀，添加或不添加食用盐、炼乳、白砂糖制成馅}，再经成型、

醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

糖包：以小麦粉、水为主要原料，添加酵母，经和面压制成面皮，包入馅料{以红糖和小麦粉混合均匀，添加或不添加花生碎、芝麻制成馅}，再经成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加食用盐、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）、葡萄干，经配料、添加或不添加碳酸钠（食用碱）、和面、压延、成型、醒发、蒸制、速冷、包装而成（或冷藏或冷冻而成）的产品。

粮谷粉：玉米粉、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、芝士粉、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、白扁豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、黑麦麸粉、小米粉、红米粉、糙米粉、青麦仁、藜麦（白、红、黑）

食药物质：刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桑叶、阿胶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红；

香辛料：高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅（芸香菜）、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、藏红花。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。