



412541S-2025



河南臻禾本养餐饮管理有限公司企业标准

Q/HNZH 0001S-2025

# 小麦胚芽亚麻籽馒头

2025-08-25 发布

2025-08-25 实施

河南臻禾本养餐饮管理有限公司 发布

## 前 言

本文件由河南臻禾本养餐饮管理有限公司提出。

本文件起草单位：河南臻禾本养餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：迟虹。

H N

Q B

# 小麦胚芽亚麻籽馒头

## 1 范围

本文件规定了小麦胚芽亚麻籽馒头的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加水、酵母，添加小麦胚粉、亚麻籽（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、食用小麦麸、谷朊粉、圆苞车前子壳（粉碎），经配料、调粉、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、冷冻、包装而成的小麦胚芽亚麻籽馒头。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。

2.1.3 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.4 食用小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 小麦胚粉应符合 SB/T10145 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，外形完整	将被测样品置于一洁净的白瓷盘内，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：\*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 <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	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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 1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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 生产过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

## 2.7 其它要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加水、酵母，添加小麦胚粉、亚麻籽（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、食用小麦麸、谷朊粉、圆苞车前子壳（粉碎），经配料、调粉、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、冷冻、包装而成的小麦胚芽亚麻籽馒头。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定、参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南臻禾本养餐饮管理有限公司

Q B