



412770S-2025



河南先志食品有限公司企业标准

Q/HXZ 0006S-2025

馒头（发酵面制品）

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南先志食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南先志食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周启敏。

H N

Q B

馒头（发酵面制品）

1 范围

本标准规定了馒头（发酵面制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加酵母，添加或不添加高粱粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、黑麦粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、可可粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、红枣粉、干制红枣、食用盐中的一种或几种，加入或不加入复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经和面、发酵、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而成的馒头（发酵面制品）。

根据产品原料不同分为原味馒头、玉米馒头、燕麦馒头、黑麦馒头、红豆馒头、绿豆馒头、全麦馒头、奶香馒头、巧克力馒头、红枣馒头、山药馒头、南瓜馒头、红薯馒头、胡萝卜馒头、荞麦馒头、高粱馒头、黑豆馒头、黄豆馒头。

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、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉应符合 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

2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.9 胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.11 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.12 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.15 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.17 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 规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	固态	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 60.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：* 铅指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加该添加剂的产品。

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 ^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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 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，污染物限量应符合GB 2761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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加酵母，添加或不添加高粱粉、红豆粉、玉米粉、燕麦粉、黑麦粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、全麦粉、可可粉、胡萝卜粉、南瓜粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、红枣粉、干制红枣、食用盐中的一种或几种、加入或不加入复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经和面、发酵、醒发、成型、蒸制、冷却、包装而成的馒头（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法》的有关规定，制定本企业标准，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。

河南先志食品有限公司

Q B