



412954S-2025



河南小冶家食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2025

# 发酵面制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南小冶家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南小治家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:韩东东。

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。

本标准适用于蒸制发酵面制品，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，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)、碳酸氢钠、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的馒头。

花色馒头：以小麦粉、水为主要原料，添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、山药粉、黑芝麻粉、干酪粉、可可粉、谷朊粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、红枣、枣泥、亚麻籽、坚果仁(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，经破碎或不破碎)、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸钠、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、冷却、包装而制成的花色馒头。

花卷：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，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、碳酸氢钠、五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、黑芝麻粉、香菇粉、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加香辛料粉(洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种)、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、南德调味料或复合调味料、胡萝卜(清洗、去皮、切丝切沫)、葱(去除干叶、杂质、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的花卷。

肉包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、

榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种,经和面、压制成面皮,添加外购速冻馅料(肉馅料),经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的肉包。

素包:以小麦粉和水为主要原料,添加酵母,添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种,经和面、压制成面皮,添加外购速冻馅料(素馅料),经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的素包。

豆包:以小麦粉和水为主要原料,添加酵母,添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种,经和面、压制成面皮,添加糖纳红小豆(白砂糖、红小豆、水),成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的豆包。

糖包:以小麦粉和水为主要原料,添加酵母,添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种,经和面、压制成面皮,添加以白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种添加或不添加小麦粉混合制成的馅,添加或不添加花生碎、芝麻,经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的糖包。

枣馍:以小麦粉、干制红枣、水为主要原料,添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉、黑芝麻粉、食用盐、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)、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种,经配料、和面、压延或不压延、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的枣馍。

## 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、薏仁粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉、山药粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉、黑麦麸粉、大豆粉、大黄米粉应符合 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 的规定。
- 2.1.8 干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.13 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 干制红枣、红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.17 坚果仁、花生碎、芝麻、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 馒头改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜、葱、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 外购速冻馅料应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.31 红糖、黑糖、赤砂糖应符合应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.32 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.33 糖纳红小豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 枣泥应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.36 南德调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 香菇粉应符合 GB 7096 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	取样品 1 份,置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.18 (仅限馒头、花色馒头、花卷、枣馍)	GB 5009.12
	0.4 (仅限肉包、素包、豆包、糖包)	
<sup>b</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *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 适用于添加该食品添加剂的产品。		

## 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	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

b 仅适用于肉制品馅料部分的检验;

c 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数 (不适用于现制现售产品)、大肠菌群 (不适用于现制现售产品)。对于现制现售产品, 菌落总数和大肠菌群, 检验频率每周一次, 如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于蒸制发酵面制品，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，添加适量酵母，添加或不添加碳酸钠(食用碱)、碳酸氢钠、食用盐中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装制成的馒头。

**花色馒头：**以小麦粉、水为主要原料，添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、山药粉、黑芝麻粉、干酪粉、可可粉、谷朊粉、全脂乳粉、炼乳、奶油、白砂糖、红枣、枣泥、亚麻籽、坚果仁(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，经破碎或不破碎)、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉中的一种或几种，添加适量酵母，添加或不添加食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸钠、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、冷却、包装而制成的花色馒头。

**花卷：**以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加可可粉、白砂糖中的一种或几种，添加适量酵母，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、碳酸氢钠、五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、黑芝麻粉、香菇粉、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)，经和面、压延、涂大豆油、添加或不添加香辛料粉(洋葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种)、食用盐、芝麻酱、酱油、芝麻油、南德调味料或复合调味料、胡萝卜(清洗、去皮、切丝切沫)、葱(去除干叶、杂质、清洗、切丝切沫)中的一种或几种，经和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的花卷。

**肉包：**以小麦粉和水为主要原料，添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉(面)、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁(胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁)、果蔬粉(菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种)、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、

压制成面皮，添加外购速冻馅料（肉馅料），经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的肉包。

素包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加外购速冻馅料（素馅料），经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的素包。

豆包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加糖纳红小豆（白砂糖、红小豆、水），成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的豆包。

糖包：以小麦粉和水为主要原料，添加酵母，添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、香菇粉、黑芝麻粉、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经和面、压制成面皮，添加以白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种添加或不添加小麦粉混合制成的馅，添加或不添加花生碎、芝麻，经成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的糖包。

枣馍：以小麦粉、干制红枣、水为主要原料，添加酵母、添加或不添加五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝中的一种或几种经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种或几种）、香菇粉、黑芝麻粉、食用盐、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）、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延或不压延、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而制成的枣馍。

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，制订本企业标准，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。

河南小冶家食品有限公司

H N

Q B