



410945S-2026



濮阳市麦穗旺食品有限责任公司企业标准

Q/PMSW 0001S-2026

发酵面制品

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

濮阳市麦穗旺食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由濮阳市麦穗旺食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张永迪。

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。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、谷朊粉、鸡蛋粉、全蛋粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、食糖、淀粉糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬干制品或其粉、桂花粉、食用植物油、食用动物油脂、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、十三香调味品、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、复合调味料、味精、外购食品馅料中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠中的几种，含或者不含单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成的发酵面制品。

根据所用原辅料及成型工艺不同，产品可分为：馒头、杠子馍（手指馍）、发面饼、窝窝头、发糕、花卷、油卷、面卷。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食品加工用酵母、以酵母菌为主的发酵剂应符合GB 31639的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉、全蛋粉应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.11 牛奶应符合GB 25190 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.14 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.15 红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆应符合GB 7101的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.17 果蔬干制品、桂花粉应清洁、卫生、无污染。

- 2.1.18食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.19食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.20炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.21奶油、人造奶油（人造黄油）应符合GB 19646 的规定。
- 2.1.22芝麻酱、花生酱应符合GB 19300的规定。
- 2.1.23辣椒酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.24火腿肠应符合GB/T 20712的规定。
- 2.1.25十三香调味品、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.26复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.27味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.28食品馅料应符合GB/T 21270的规定。
- 2.1.29泡打粉（复配膨松剂）应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.30碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31碳酸氢钠应符合GB 1886.2 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.49【仅适用于带馅（料）产品】 0.19（其他产品）	GB 5009.12
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
注1：a仅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；		
注2：*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
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 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 污染物限量应符合 GB 2762 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(不适用于以计量方式销售的产品)的检验。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群, 其验证检测频率为一周一次。

编制说明

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食品加工用酵母或以酵母菌为主的发酵剂【主要为面种（小麦粉、酵母）、即发干酵母】，添加或不添加全麦粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、谷朊粉、鸡蛋粉、全蛋粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、食糖、淀粉糖、红糖糖浆、黑糖糖浆、红枣糖浆、果蔬干制品或其粉、桂花粉、食用植物油、食用动物油脂、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、十三香调味品、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罌粟之外品种）、复合调味料、味精、外购食品馅料中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠中的几种，含或者不含单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、加工而成的发酵面制品。

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，制订本企业标准，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。

濮阳市麦穗旺食品有限责任公司

Q B