



411648S-2026



河南美味甲食品有限公司企业标准

Q/HMWJ 0001S-2026

发酵面制品

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

河南美味甲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南美味甲食品有限公司提出。
本标准主要起草人：王卫刚、潘治利。

H N

Q B

发酵面制品

1 范围

本标准规定了发酵面制品的原辅料、技术要求和生产加工过程等要求、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、窝窝头、杠子馍、发面饼、花卷、油卷、面卷、包子、菜莽。

馒头、杠子馍、窝窝头、发面饼是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】，添加或不添加食用小麦麸皮、杂粮或杂粮粉（红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苽麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、桂花粉、果蔬粉/汁/浆（红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、蜜薯、板栗、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药、苜蓿、食叶草、菊苣、桑叶中的一种或几种）、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、蜜薯、南瓜、板栗、山药、芋头、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、干酪、乳粉、可可粉、牛奶、大麦苗粉、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、海藻糖、红枣糖浆、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（以焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、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，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、烙制或不烙制、冷却、包装加工而成。

花卷、油卷、面卷是以小麦粉为主要原料，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】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮或杂粮粉（红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苽麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、桂花粉、果蔬粉/汁/浆（红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、梨果仙人掌（Opuntia ficus-indica(Linn.)Mill, 米邦塔品种）、西红柿、

菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药、苜蓿、食叶草、菊苣、桑叶中的一种或几种)、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油(人造黄油)、可可粉、鸡蛋(经预处理)、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、坚果及籽类(核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种)、脱水蔬菜(大蒜、葱、姜、茺荑、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种)、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜丁、葱(经切碎)、榆钱(经焯水)、槐花(经焯水)、火腿肠、猪肉(经预处理)、鸡肉(经预处理)、食用植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种)、香辛料粉、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠中的一种或几种,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、单,双甘油脂肪酸酯中的几种为原料,添加或不添加柠檬酸、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,经配料、和面、发酵、调配、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

包子、菜莽是以小麦粉为主要原料,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、单,双甘油脂肪酸酯中的几种为原料,添加或不添加柠檬酸、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,经配料、和面、发酵、包馅【以鲜/冻畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种)、鲜、冻动物性水产品(鳕鱼、鲑鱼、小龙虾、鱿鱼、蚌肉的一种或几种)、豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、蛹虫草、松茸、黑松露、羊肚菌、鸡枞菌、牛肝菌、豆腐、粉条、豆芽(豆苗)、酸菜、鸡蛋、葱、姜、薤白、槐花、榆钱、马齿苋、竹笋、香菜、马蹄、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、海藻糖、红枣糖浆、代糖产品(赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、低聚木糖)中的一种或几种为原料,添加生活饮用水、小麦粉、红小豆(熟制)、外购食品馅料、果蔬(荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、蜜薯、南瓜、板栗、山药、芋头、玉米粒中的一种或几种)新鲜品或速冻品、坚果及籽类(核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种)、蚝油、香辛料粉、鸡精调味料、鸡汁调味料、酿造酱油、奶油、人造奶油(人造黄油)、虾皮、料酒、猪油、食用盐、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠中的几种,经加工制成馅料;或外购速冻调制馅料】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮、杂粮粉、小麦胚芽粉、大米粉应符合 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 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 桂花粉、大麦苗粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 果蔬块/粉/汁/浆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 脱水蔬菜（大蒜、姜、胡萝卜）应符合 NY/T 959 的规定；脱水蔬菜（葱、芫荽、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.26 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.27 葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜、葱、姜、竹笋、香菜、马蹄、薤白、槐花、榆钱、马齿苋、豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、豆芽（豆苗）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 椒盐、咖喱粉、鸡精调味料、鸡汁调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 外购食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.33 鲜/冻畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.34 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.36 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.37 果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 果蔬速冻品应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.39 奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.40 玉米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 鲜、冻动物性水产品（鳕鱼、鲑鱼、小龙虾、鱿鱼、蚌肉）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.43 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.44 松茸、黑松露、羊肚菌、鸡枞菌、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.46 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.47 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.48 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.49 猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 蛹虫草应符合原卫生部公告 2009 年第 3 号、GB 2763、2762 的规定。
- 2.1.52 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.55 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.56 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.57 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.58 食叶草应符合国家卫生健康委员会公告 2021 年第 9 号、GB 2763、2762 的规定。
- 2.1.59 速冻调制馅料应符合 GB/T 10379 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有原料应有气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45 (仅适用于包子) 0.18 (仅适用于除包子外的其他产品)	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 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
馅料含量 (g/100g)	≥ 20 (仅限包子)	GB/T 23780
注: a. 仅适用于添加了动物性食品、油脂、坚果及籽类的产品; b. 仅适用于配料中添加磷酸盐食品添加剂的产品。 *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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
<p>注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用添加猪肉、牛羊肉或鸡肉的包子；</p> <p>c 仅适用添加牛肉的包子。</p>					

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：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、窝窝头、杠子馍、发面饼、花卷、油卷、面卷、包子、菜莽。

馒头、杠子馍、窝窝头、发面饼是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】，添加或不添加食用小麦麸皮、杂粮或杂粮粉（红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、桂花粉、果蔬粉/汁/浆（红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、蜜薯、板栗、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药、苜蓿、食叶草、菊苣、桑叶中的一种或几种）、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、蜜薯、南瓜、板栗、山药、芋头、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、干酪、乳粉、可可粉、牛奶、大麦苗粉、谷朊粉、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖、海藻糖、红枣糖浆、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加泡打粉（复配膨松剂）（以焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、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，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸制、烙制或不烙制、冷却、包装加工而成。

花卷、油卷、面卷是以小麦粉为主要原料，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】，添加或不添加大米粉、全麦粉、食用小麦麸皮、杂粮粉（红米、紫米、黑米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、芸豆、大豆、薏米、红薯、紫薯中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、桂花粉、果蔬粉/汁/浆（红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、梨果仙人掌（*Opuntia ficus-indica* (Linn.) Mill, 米邦塔品种）、西红柿、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药、苜蓿、食叶草、菊苣、桑叶中的一种或几种）、乳粉、炼乳、奶油、人造奶油（人造黄油）、可可粉、鸡蛋（经预处理）、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆、坚果及籽类（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜籽仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、脱水蔬菜（大蒜、葱、姜、茺荑、胡萝卜、菠菜、青梗菜、高丽菜、芹菜、莴笋中的一种或几种）、葡萄干、红枣、枸杞、胡萝卜丁、葱（经切碎）、榆钱（经焯水）、槐花（经焯水）、火腿肠、

猪肉（经预处理）、鸡肉（经预处理）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料粉、椒盐、咖喱粉、味精、谷氨酸钠中的一种或几种，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、单，双甘油脂肪酸酯中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、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，经配料、和面、发酵、调配、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

包子、菜莽是以小麦粉为主要原料，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、单，双甘油脂肪酸酯中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、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，经配料、和面、发酵、包馅【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、鲜、冻动物性水产品（鳕鱼、鲑鱼、小龙虾、鱿鱼、蚌肉的一种或几种）、豆角、青菜、白菜、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、蛹虫草、松茸、黑松露、羊肚菌、鸡枞菌、牛肝菌、豆腐、粉条、豆芽（豆苗）、酸菜、鸡蛋、葱、姜、薤白、槐花、榆钱、马齿苋、竹笋、香菜、马蹄、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、海藻糖、红枣糖浆、代糖产品（赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、低聚木糖）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、小麦粉、红小豆（熟制）、外购食品馅料、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、蜜薯、南瓜、板栗、山药、芋头、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类（核桃仁、芝麻仁、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、蚝油、香辛料粉、鸡精调味料、鸡汁调味料、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、虾皮、料酒、猪油、食用盐、椒盐、咖喱粉、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠中的几种，经加工制成馅料】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装加工而成。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

河南美味甲食品有限公司