



411662S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0009S-2026

高蛋白发酵面制品

2026-06-17 发布

2026-06-17 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王艳丽、王向向、叶俊芳、周朋辉、王玉琼、张定文、乔超慧、徐庆、姚进。

本标准适用于以下分子公司：

白象食品股份有限公司、

河南白象食品有限公司

H N

Q B

高蛋白发酵面制品

1 范围

本标准规定了高蛋白发酵面制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清蛋白粉、酪蛋白、鸡全蛋粉、复配食品添加剂（麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的几种成分组合，添加或不添加小麦粉、玉米淀粉），经原料处理、配料、加水和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、杀菌主要工艺制成，蛋白质含量 ≥ 12 g/100 g 的馒头。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 GB/T 8607 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 10458 或 GB/T 35028 的规定。

2.1.3 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 高粱粉应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.10 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。

2.1.11 鸡全蛋粉应符合 GB/T 42237 和 GB 2749 的规定。

2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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
包装	包装袋的封口平整、无皱褶	目测
形状	挺立度高，形态完整，表皮光滑，无皱缩，无塌陷	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然

色泽	面点自然色	光下，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味和口感，做出评价。
组织	纵剖面气孔细密而均匀，呈海绵状	
滋味	具有面点的香气，无异味	
口感	咀嚼爽口不黏牙，口感细腻，无生感	
杂质	无肉眼可见异物，无不可食用组分，如骨、刺、核等	

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	检测方法
水分/(g/100g)	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 12.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 45.0	GB 5009.6
总糖/(g/100g)	≤ 50.0	GB/T 23780
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[α]芘/(μg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.27
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检测。

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 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 GB31650 的规定。

3 生产过程控制要求

3.1 原材料质量控制要求

应建立原料供应商管理制度，规定供应商的选择、审核、评估程序，并在与其签订的合同中明确双方应承担的质量安全责任。定期/不定期对供应商进行现场评审或对采购的原料进行全指标分析及评价。若出现评价不合格的情况，则加大抽样量，复核后满足要求可继续纳为合格供方；若不满足要求则限期整改，整改满足要求后可继续纳为合格供方。若在同一年内连续 2 次出现评价结果不合格的状况则取消供应商资质。

3.2 工艺质量控制要求

应对生产工艺主要过程进行危害分析，根据对各环节的危害分析确立关键控制点（CCPs），并根据危害分析结果，对关键控制点的危害形式、关键限值、监控方式、纠偏行动、记录程序、验证程序等进行规定，形成危险分析与关键控制点（HACCP）计划表，依据 HACCP 计划表进行质量监控。对于生产工艺中的非关键控制点，按照国家标准要求，进行良好生产规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）规范操作常规控制。

- a) 建立关键控制点监控程序，跟踪加工过程操作并查明和注意可能偏离关键限值的趋势，及时采取措施进行加工调整；
- b) 建立健全产品质量检测制度，包括检验方法和标准以及纠偏措施；
- c) 主管和关键岗位员工，具有运用加工工艺、分级、包装、储藏等方面的能力和知识；
- d) 建立健全产品贮存管理制度，有定期检查和控制措施的记录，如温度、湿度、产品状况、生物危害等；
- e) 对原料和包装好的产品贮存管理都应遵守先进先出的原则；
- f) 对重量、温度等测量器具应定期检定校准；
- g) 配备高蛋白多谷物面点感官审评和理化检测室，并按要求配置相应设备。高蛋白多谷物面点审评应当由有资质的专业人员进行，审评结果有书面记录。

3.3 环境及卫生管理要求

应符合GB 8957的规定。

3.4 其他要求

应保存从原料采购、验收、贮存、运输到产品定期检查、生产控制、贮存管理的相关记录，至少保存五年。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清蛋白粉、酪蛋白、鸡全蛋粉、复配食品添加剂（麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的几种成分组合，添加或不添加小麦粉、玉米淀粉），经原料处理、配料、加水和面、发酵、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、杀菌主要工艺制成，蛋白质含量 ≥ 12 g/100 g 的馒头。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品股份有限公司