



412155S-2026



滑县谷粮元农业发展有限公司企业标准

Q/HGLY 0002S-2026

发酵面制品

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

滑县谷粮元农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由滑县谷粮元农业发展有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和滑县谷粮元农业发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：牛艳、陶红印。

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。

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、杠子馍（手指馍）、发面饼、窝窝头、花卷、油卷、面卷。

馒头、杠子馍、发面饼、窝窝头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】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉、食用淀粉、鸡蛋粉、全蛋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、食糖、淀粉糖、果蔬干制品/粉、桂花粉、香菇粉、猴头菇粉中的一种或几种，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、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，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、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】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、桂花粉、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油、无水奶油、可可粉、鸡蛋粉、全蛋粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、食糖、淀粉糖、果蔬粉、食用植物油、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、咖喱粉、味精、谷氨酸钠、馅料（外购）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、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，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、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 食用小麦麸皮、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 鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 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 7101的规定。
- 2.1.15果蔬干制品/粉、桂花粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.16香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7098的规定。
- 2.1.17泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886.245的规定。
- 2.1.18碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20炼乳应符合GB 13102的规定。
- 2.1.21稀奶油、奶油、无水奶油应符合 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NY/T 1070的规定。
- 2.1.24火腿肠应符合GB/T 20712的规定。
- 2.1.25食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.26十三香调味品、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27复合调味料、咖喱粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.28味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.29谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.30外购馅料应符合GB/T 21270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 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. 19	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仅适用于添加了油脂的产品；		
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	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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。菌落总数和大肠菌群为验证检验项目，其检验频率为每周一次，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

本标准适用于发酵面制品，按类别不同可分为：馒头、杠子馍（手指馍）、发面饼、窝窝头、花卷、油卷、面卷。

馒头、杠子馍、发面饼、窝窝头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】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉、食用淀粉、鸡蛋粉、全蛋粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、乳粉、可可粉、牛奶、食用盐、食糖、淀粉糖、果蔬干制品/粉、桂花粉、香菇粉、猴头菇粉中的一种或几种，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、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，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、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】，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、谷物杂粮粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、桂花粉、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油、无水奶油、可可粉、鸡蛋粉、全蛋粉、食用盐、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、火腿肠、食糖、淀粉糖、果蔬粉、食用植物油、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、咖喱粉、味精、谷氨酸钠、馅料（外购）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、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯中的几种，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、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，制定本企业标准，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。

滑县谷粮元农业发展有限公司