



412418S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0024S-2026

高蛋白发酵面制品

2026-08-24 发布

2026-08-24 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，添加谷朊粉、食品加工用酵母，添加或不添加荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、大豆蛋白、乳清蛋白粉、酪蛋白、鸡全蛋粉、复配酶制剂（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 复配酶制剂应符合 GB 26687 和 GB1886.174 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	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	具有产品应有的色泽、色泽正常	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	呈海绵状	
滋味	具有发酵腌制后特有的滋味和气味	
口感	不黏牙，无生感	
杂质	无肉眼可见异物	

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
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[a]芘/（ μ g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.27
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μ g/kg）	≤ 5	GB 5009.22
赈曲霉毒素 A/（ μ g/kg）	≤ 5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（ μ g/kg）	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/（ μ g/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 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 GB31650 的规定。

3 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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷朊粉、食品加工用酵母，添加或不添加荞麦粉、黑全麦粉、高粱粉、大豆蛋白、乳清蛋白粉、酪蛋白、鸡全蛋粉、复配酶制剂（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