



412783S-2026



安阳老酵记食品有限公司企业标准

Q/ALJJ 0001S-2026

发酵面制品

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

安阳老酵记食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳老酵记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卫元青

本标准自发布之日起代替 Q/ALJJ 0001S-2025。

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，根据产品不同可分为花色馒头、花卷、花色包子。

花色馒头、花卷是以小麦粉为主要原料，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、肉松、饼干碎、乳粉、玉米粒、沙拉酱、炼乳、果蔬汁饮料浓浆（柠檬汁饮料浓浆）、椰浆、食用盐、食用植物调和油、白砂糖、红枣、坚果籽类仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵花子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种经破碎或不破碎）、葡萄干、蔓越莓干、红薯干、食用碱（碳酸钠）、肉灌肠、火腿肠、肉排、食品用香精中的一种或几种，添加适量酵母，经配料、生活饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色馒头、花卷。

花色包子是以小麦粉为主要原料，加入酵母，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、食用盐、食用植物调和油、食用碱（碳酸钠）、食品用香精中的一种或几种，经配料、生活饮用水和面、发酵、包馅【以外购馅料（豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料、果蔬馅料中的一种或几种）】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色包子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 坚果籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 葡萄干、蔓越莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 红薯干应符合 NY/T 708 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 外购馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.18 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.21 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 果蔬汁饮料浓浆、椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.24 玉米粒应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 梨果仙人掌粉应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 19 号)的规定。
- 2.1.29 肉灌肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.30 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.31 肉排应符合 SB/T 10482 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 55	GB 5009. 3
酸价(以脂肪计)(KOH) ^a , mg/g	≤ 3. 0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅(以Pb计), mg/kg	花色包子≤0. 45 花色馒头≤0. 18	GB 5009. 12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
馅料含量, g/100g	≥ 20 (仅限于花色包子)	GB/T 23780
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于添加动物性食品、坚果籽类仁食品为馅料/辅料的发酵面制品。		

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
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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注：a样品的采样及处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：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，若微生物检验出现不合格，则应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于发酵面制品，根据产品不同可分为花色馒头、花卷、花色包子。

花色馒头是以小麦粉为主要原料，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、肉松、饼干碎、乳粉、玉米粒、沙拉酱、炼乳、果蔬汁饮料浓浆（柠檬汁饮料浓浆）、椰浆、食用盐、食用植物调和油、白砂糖、红枣、坚果籽类仁（核桃仁、黑芝麻仁、白芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、杏仁、腰果仁中的一种或几种经破碎或不破碎）、葡萄干、蔓越莓干、红薯干、食用碱（碳酸钠）、肉灌肠、火腿肠、肉排、食品用香精中的一种或几种，添加适量酵母，经配料、生活饮用水和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色馒头、花卷。

花色包子是以小麦粉为主要原料，加入酵母，添加小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉（粳）、全麦粉、紫薯粉、黑米粉、紫米粉、黑麦粉、燕麦粉（片）、大麦粉、荞麦粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、红薯粉、山药粉中的一种或几种，添加果蔬粉【南瓜、胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、草莓、蓝莓、桑葚、树莓、西兰花、芹菜、红薯、紫薯、山药、紫甘蓝中的一种或几种】、梨果仙人掌粉、抹茶粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、可可粉、食用盐、食用植物调和油、食用碱（碳酸钠）、食品用香精中的一种或几种，经配料、生活饮用水和面、发酵、包馅【以外购馅料（豆沙馅料、红豆馅料、果仁馅料、肉禽制品馅料、莲蓉馅料、沙蓉馅料、奶黄馅料、蜜豆馅料、果蔬馅料中的一种或几种）】、成型、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏或冷冻而成的花色包子。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳老酵记食品有限公司