



411497S-2017



兰考富源蚕业有限公司企业标准

Q/LFC 0002S-2017

桑叶馒头

2017-07-11 发布

2017-07-11 实施

兰考富源蚕业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作指导导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由兰考富源蚕业有限公司提出并起草

本标准主要起草人：曲兆伟。

H N

Q B

桑叶馒头

1 范围

本标准规定了桑叶馒头的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入酵母、桑叶（经粉碎）、生产用水，经和面、醒发、成型、蒸煮、冷却、真空包装、冷藏而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	指标	检验方法
性状	形态完整，表面无皱缩、塌陷	随机抽取一袋产品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，然后用温水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	白色稍带有斑点	
气味和滋味	具有桑叶馒头正常气味和滋味、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
比容, ml/g	\geq 1.7	GB 21118附录A
水分, g/100g	\leq 45.0	GB 21118附录C
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12

砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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第二法
注：a样品的采样方案及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760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。

编制说明

桑叶馒头是以小麦粉为原料，加入酵母、桑叶（经粉碎）、生活饮用水，经和面、醒发、成型、蒸煮、冷却、真空包装、冷藏而成。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。

本标准规定了桑叶馒头的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标应严于食品安全国家标准GB 2762。

兰考富源蚕业有限公司

2017年06月09日

H N
Q B