



410105S-2019



河南悦之丰食品有限公司企业标准

Q/HYZF 0001S-2019

发酵型蒸制面制品

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

河南悦之丰食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南悦之丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南悦之丰食品有限公司。

本标准主要起草人：刘瑞峰、王海岗。

H N

Q B

发酵型蒸制面制品

1 范围

本标准规定了发酵型蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉和水为原料，添加或不添加杂粮粉[玉米粉、高粱粉(高粱粉碎)、荞麦粉(荞麦粉碎)中的一种或几种]，加入酵母，经和面、发酵、碳酸钠中和、加入或不加入馅料[牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸡蛋、豆腐、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、萝卜、香菇、杏鲍菇、粉条、葱、蒜、大豆油、菜籽油、芝麻油、酿造酱油、调味料酒、鸡精调味料、蚝油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料(姜、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、孜然)中的几种，经预处理、搅拌、制馅]、成型、醒发、蒸制、冷却(在2小时内须使中心温度降至10℃以下)、包装而成的非即食发酵型蒸制面制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 豆腐应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 包菜、韭菜、洋葱、芹菜、萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 香辛料(姜、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、孜然)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。

2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
		馒头、花卷、油卷	包子	
水分, %	≤	45.0		GB 5009.3
馅含量, %	≥	---	30	GB/T23780
酸价（以脂肪计）(KOH) ^a , mg/g	≤	3		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	≤	0.4		GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5		GB 5009.22

注：* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
a 仅适用于添加了油脂的产品。

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	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	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157: H7 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

- | |
|---|
| <p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 仅适用于添加牛肉的产品；</p> <p>c 仅适用于添加肉制品的产品。</p> |
|---|

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 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

发酵型蒸制面制品是以小麦粉和水为原料，添加或不添加杂粮粉[玉米粉、高粱粉(高粱粉碎)、荞麦粉(荞麦粉碎)中的一种或几种]，加入酵母，经和面、发酵、碳酸钠中和、加入或不加入馅料[牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸡蛋、豆腐、包菜、韭菜、洋葱、芹菜、萝卜、香菇、杏鲍菇、粉条、葱、蒜、大豆油、菜籽油、芝麻油、酿造酱油、调味料酒、鸡精调味料、蚝油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料(姜、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、孜然)中的几种，经预处理、搅拌、制馅]、成型、醒发、蒸制、冷却(在2小时内须使中心温度降至10℃以下)、包装而成的非即食发酵型蒸制面制品。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，参照 DBS 41/002 《食品安全地方标准 发酵型蒸制面制品》，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。

河南悦之丰食品有限公司