



410384S-2019



商丘双龙粉业有限公司企业标准

Q/SSL 0002S-2019

包子

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

商丘双龙粉业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由商丘双龙粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：方玉安。

H N

Q B

包子

1 范围

本标准规定了包子的要求、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、牛肉、大葱、鸡蛋、韭菜、香菇、包菜、酵母、粉条、大豆油、盐、酱油、鸡精、味精、十三香（品种及质量要求应符合 Q/ZWST 0001S 十三香调味品企业标准的要求）、生姜为主要原料，将小麦粉加水柔和、加入酵母发酵、中和、揉和成型、醒发，将牛肉、大葱、鸡蛋、韭菜、香菇、包菜、粉条切碎、用大豆油翻炒、配以盐、酱油、鸡精、味精、十三香、生姜炒熟备好，分别包进擀好的面皮中，放入蒸锅汽蒸、冷却而成的包子。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 大葱应新鲜清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡蛋应新鲜清洁、无破碎、无病疫，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

2.1.7 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 包菜新鲜清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 十三香应符合 Q/ZWST 0001S（详见附录 A）的规定。

2.1.17 生姜应符合 GB/T 30383 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	呈半球形、表面无皱缩、塌陷、无霉斑长毛，有弹性，无局部硬块	从样品中取出1袋，将本品拿出一个放入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
气、滋味	具有小麦粉发酵、蒸制后特有的滋气味，口尝无生感，不黏牙	
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	≤ 30.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*该指标严于DBS41/002 食品安全地方标准发酵型蒸制面制品的规定。

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 ^a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	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	5	0	0/25g	-	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:H7/25g	5	0	0	-	GB/T 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.30

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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

H N

Q B



412905S-2017



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2017

十三香调味品

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰

H N

Q B

十三香调味品

1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、砂仁和白芷符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

Q/ZWST 0001S-2017

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、磨碎细度、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

Q/ZWST 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司
2017年11月03日

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、牛肉、大葱、鸡蛋、韭菜、香菇、包菜、酵母、粉条、大豆油、盐、酱油、鸡精、味精、十三香（品种及质量要求应符合 Q/ZWST 0001S 十三香调味品企业标准的要求）、生姜为主要原料，将小麦粉加水柔和、加入酵母发酵、中和、揉和成型、醒发，将牛肉、大葱、鸡蛋、韭菜、香菇、包菜、粉条切碎、用大豆油翻炒、配以盐、酱油、鸡精、味精、十三香、生姜炒熟备好，分别包进擀好的面皮中，放入蒸锅汽蒸、冷却而成的包子。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》的规定，参照 DBS41/002《食品安全地方标准 发酵型蒸制面制品》的要求制订本企业标准，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 DBS41/002 食品安全地方标准 发酵型蒸制面制品的规定。

商丘双龙粉业有限公司