



410903S-2019



河南程家村食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2019

---

# 蒸制面制品

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

河南程家村食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南程家村食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南程家村食品有限公司。

本标准主要起草人：李杜娟、程明杰。

H N

Q B

# 蒸制面制品

## 1 范围

本标准规定了蒸制面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，添加小米粉、黄豆面、黑米粉、干红薯、南瓜、白砂糖、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）中的几种，经和粉、和面、加酵母发酵、压面、加入或不加入雪菜、大葱、猪肉、大豆油、酱油、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）、味精、鸡精、辣椒粉做成的馅料，成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的蒸制面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黄豆面、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 干红薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 南瓜、大葱应新鲜清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.10 雪菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 十三香应符合 Q/ZWST 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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	检验方法
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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
		小米面窝窝头、豆面饼	黑米面雪菜包	
水分, g/100g	≤	45.0	50.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	0.4	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	-	3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	-	0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。a样品前处理方法：称取适量试样剥去外皮只取馅料，置于500mL 具塞三角瓶中，加入100 mL~200 mL 石油醚（沸程30℃~60℃）振荡10 min，放置过夜，用快速滤纸过滤后，减压回收溶剂，对得到的油脂进行检测。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
注 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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

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

H N

Q B

附录A:



4103485-2019



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-2019

---

# 十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

Q/ZWST 0001S-2019

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准自发布之日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

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，以及检验方法、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、山楂、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、磨理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

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、山楂、砂仁和白芷应符合《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	检验方法
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	≤	2.0	GB 5009.12

QZWS1 0001S-2019

*展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	≤	20	GB 5009.183
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加山竹的产品。			

## 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、破碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 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、山楂、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、包装而成的非复合调味料。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

H N

Q B

## 编制说明

蒸制面制品是以小麦粉、生活饮用水为原料，添加小米粉、黄豆面、黑米粉、干红薯、南瓜、白砂糖、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉)中的几种，经和粉、和面、加酵母发酵、压面、加入或不加入雪菜、大葱、猪肉、大豆油、酱油、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)、味精、鸡精、辣椒粉做成的馅料，成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的。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 DBS41/ 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。

河南程家村食品有限公司

Q B