辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0115 S-2021 号

Q/JFX

沈阳靳福祥食品有限公司企业标准

Q/JFX 0002S-2021

代替 Q/JFX 0002S-2021

发酵面制品

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-03-08 发布　　2021-04-09 实施

沈阳靳福祥食品有限公司　发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标参照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。

本标准代替Q/JFX 0002S-2021《发酵面制品》。

本标准与Q/JFX 0002S-2021相比主要变化如下：

——核查了规范性引用文件；

——修改了酸价指标；

本标准由沈阳靳福祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高淑英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JFX 0002S-2020。

发酵面制品

1 范围

本标准规定了发酵面制品的产品分类、要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉、杂粮粉、水为原料，白砂糖、红糖、食用盐、酵母为辅料，添加或不添加 鲜（冻）畜肉、禽肉、水产品、豆制品、膨化豆制品、蔬菜、食用菌、食用植物油、味精、调味料酒、酱油、鸡精调味料、蚝油、芝麻油、香辛料、葱、姜、豆沙、红小豆、绿豆、碳酸钠、碳酸氢钠、复配膨松剂，经原辅料预处理、配料、和面、发酵、制馅或不制馅、成型、蒸制、冷却、包装而成的发酵面制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233 芝麻油
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10462 绿豆
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料通用技术条件
GB/T 20977 糕点通则
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 21999 蚝油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 35885 红糖
NY/T 599 红小豆
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10453 膨化豆制品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 分类

以组织形态和原辅料及工艺不同，产品分为馒头、花卷、包子、豆包。

3.1 馒头

以小麦粉、或添加杂粮粉、水为原料，以白砂糖或红糖（添加或不添加）、酵母为辅料，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、复配膨松剂，经配料、和面、发酵、成型、蒸制、冷却、包装工艺制成的发酵面制品。

3.2 花卷

以小麦粉、或添加杂粮粉、水为原料，以葱、酵母、植物油、食用盐为辅料，添加或不添加碳酸

钠、碳酸氢钠、复配膨松剂，经配料、和面、发酵、成型、蒸制、冷却、包装工艺制成的发酵面制品。

3.3 包子

以小麦粉、或添加杂粮粉、水、酵母、食用盐、添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、复配膨松剂为原料制成面皮，以鲜（冻）畜肉、禽肉、水产品、豆制品、膨化豆制品、蔬菜、食用菌、食用植物油、味精、调味料酒、酱油、鸡精调味料、蚝油、芝麻油、香辛料、葱、姜中的几种或全部为辅料制成不同的馅料，经原辅料预处理、配料、和面、发酵、制馅、成型、蒸制、冷却、包装而成的发酵面制品。

3.4 豆包

以小麦粉、水、酵母、食用盐、添加或不添加 碳酸钠、碳酸氢钠、复配膨松剂为原料制成面皮，以豆沙、红小豆、绿豆中的一种或两种为馅料，经配料、和面、发酵、成型、蒸制、冷却、包装而成的发酵面制品。

4 要求与试验方法

4.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715、GB 2761、GB 2762 的规定。

4.1.2 杂粮粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.6 鲜（冻）畜肉、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.7 水产品：应符合 GB 10136 的规定。

4.1.8 豆制品：应符合GB 2712的规定。

4.1.9 膨化豆制品：应符合SB/T 10453的规定。

4.1.10 蔬菜：应新鲜、并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

4.1.11 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.12 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.13 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.14 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.15 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.16 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.17 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

4.1.18 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

4.1.19 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 规定。

4.1.20 葱、姜：应新鲜、并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

4.1.21 红糖：应符合 GB/T 35885、GB 131041 的规定。

4.1.22 豆沙：应符合 GB/T 21270 的规定。

4.1.23 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。

4.1.24 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。

4.1.25 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.26 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.27 复配膨松剂：应符合 GB 1886.245 的规定。

4.1.28 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各品种固有的色泽	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
滋、气味	具有各品种特有的滋气味，无异味	
组织形态	外形完整,具有各品种应有的形态特征，不变形，不破损	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

4.3 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） ≤	75.0		GB 5009.3
总糖(以转化糖计) /（%） ≤	42.0		GB/T20977 附录 A
脂肪[a]/(g/100g) ≤	30		GB 5009.6
过氧化值[b]（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25		GB 5009.227
酸价[b]（以脂肪计）（KOH） /（mg/g） ≤	5		GB 5009.229
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	带馅料产品 ≤0.45	其他产品 ≤0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1 /(μg/kg) ≤	5.0		GB 5009.22
注：a仅适用于动物性食品为主要馅料的产品 ；b仅适用于配料中添加了油脂的产品			

4.4 微生物指标

微生物应符合表 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）				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌	≤150				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。					

4.5　食品添加剂

4.5.1　食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2　食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6　其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

4.7　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8　生产加工过程

应符合 GB 8957 和 GB 14881 规定。

5　检验规则

5.1　原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2　组批与抽样

5.2.1　组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

5.2.2　抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3　出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4　型式检验

5.4.1　型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2　型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a)　产品定型投产时；

b)　停产3个月以上恢复生产时；

c） 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d） 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

e） 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f） 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋或塑料盒包装，应符合GB 4806.7的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品在常温或0℃～5℃冷藏或－18℃冷冻条件下贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于10cm、离墙不小于20cm。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。

Q/JFX0002S-2021