

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010469 S- 2022 号

Q/DDS

沈阳冬冬食品工业有限公司企业标准

Q/DDS 0003S-2022

代替 Q/DDS 0003S—2022 (20220524)

蒸制面食

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。

2022-8-22 发布

2022-9-19 实施

沈阳冬冬食品工业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中的理化指标参照GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》，污染物指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，致病菌限量依据GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/DDS 0003S—2022《蒸制面食》。

本标准与 Q/DDS 0003S—2022《蒸制面食》标准主要差异：

——核查补充了引用的规范性文件；

——修改标准前言；

——修改微生物指标中的菌落总数与大肠菌群的 m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值。

——补充了范围中术语定义；

本标准由沈阳冬冬食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王义堂。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/DDS 0003S—2006、Q/DDS 0003S—2009、Q/DDS 0003S—2012、Q/DDS 0003S—2015、Q/DDS 0003S—2018、Q/DDS 0003S—2022。

蒸 制 面 食

1 范围

本标准规定了蒸制面食的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主料，添加饮用水、加入或不加入杂粮粉、全麦粉、芝麻、鲜蛋、纯牛奶、稀奶油、乳化油、乳粉、加入或不加入时令蔬菜或其干制品、果仁、蜜饯、果干、酵母等辅料经合面，食品添加剂：碳酸钠调 pH 值；食品添加剂：复配膨松剂；加入或不加入时令蔬菜、鲜（冻）畜禽产品、姜、植物油、大豆油、酱油、鲜鸡蛋、食用猪油、芝麻油、食用盐、鸡精或味精、复合调味料、香辛料等调馅、豆沙熬馅，经注馅或不注馅成型，醒发，蒸制，冷却，包装而成的有馅类或无馅类蒸制面食。

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
- LS/T 3244 全麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- 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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触面用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8231 高粱
GB/T 8232 粟
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8937 食用猪油
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB/T 10458 荞麦
GB/T 10461 小豆
GB/T 10463 玉米粉
GB/T 29343 木薯淀粉
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
GB/T 11766 小米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 18810 糙米
GB/T 21118 小麦粉馒头
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 21661 塑料购物袋
GB/T 21999 蚝油
GB 18186 酿造酱油
GB/T 22496 玉米糝
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 35884 赤砂糖
GB/T 38581 香菇
NY/T 493 胡萝卜

NY/T 583 结球甘蓝
 NY/T 954 小粒黄豆
 NY/T 1061 香菇等级规格
 NY/T1193 姜
 NY/T 1835 大葱等级规格
 NY/T 2974 绿色食品 杂粮米
 NY/T 580 芹菜
 NY/T 1071 洋葱
 SB/T 10332 大白菜
 NY/T 2642 甘薯等级规格
 NY/T 8324 黑米
 NY/T705 无核葡萄干
 LY/T 1922 核桃仁
 LS/T 3112 中国好粮油 杂粮
 LS/T 3215 高粱米
 LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉
 LS/T 3245 藜麦米
 LS/T 3311 花生酱
 GH/T 1091 代用茶
 SB/T 10554 熟制南瓜籽和仁
 SB/T 10439 酱腌菜
 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（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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语定义适用于本标准：

3.1 豆沙包

以小豆、饮用水、白砂糖、植物油、白芝麻、加入或不加入玫瑰花酱、桂花酱等、加入食品添加剂：碳酸钠调 pH 值熬馅，冷却备用；以小麦粉为主料，以绵白糖、饮用水、乳化油为辅料，加入酵母、食用盐、食品添加剂：碳酸钠调 pH 值，加入或不加入桂花干、杂粮粉、全麦粉、时令蔬菜或其干制品（紫薯粉、南瓜粉）等，经和面，压片、注馅成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的蒸制面食。

3.2 包子

以小麦粉为主料，加入或不加杂粮粉、饮用水、绵白糖、赤砂糖为辅料、加入酵母、食品添加剂：碳酸钠调 pH 值；加入或不加入食品添加剂：复配膨松剂，加入或不加入时令蔬菜、酱腌菜、姜、植物油、酱油、鲜鸡蛋、食用猪油、芝麻油、蚝油、食用盐、花椒面、鸡精或味精等调味料、香辛料调馅；经和面、压片、注馅成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的蒸制面食。

3.3 馒头

以小麦粉为主料，饮用水、加入或不加入杂粮粉、果仁（核桃仁、葡萄干、南瓜仁、大枣等）、时令蔬菜或其干制品（紫薯粉、南瓜粉）、蜜饯为辅料、发酵或不发酵老肥、食品添加剂：碳酸钠调 pH 值、

经和面（加入或不加入酵母、稀奶油、绵白糖或赤砂糖）、压面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的蒸制面食。

3.4 花卷

以小麦粉为主料，饮用水、加或不加杂粮粉、乳粉、食用油脂制品、绵白糖等为辅料、加入酵母、食用盐、食品添加剂：碳酸钠调 pH 值，经和面，压片，卷入或不卷入植物油、大葱丝、芝麻、花生碎、花生酱、香辛料等后成型摆盘，经醒发，蒸制，冷却，包装而成的蒸制面食。

3.5 发糕

以小麦粉为主料，加入或不加杂粮粉、桂花干、时令蔬菜或其干制品（紫薯粉、南瓜粉）、木薯淀粉、果仁（核桃仁、葡萄干、南瓜仁、大枣等）、绵白糖、植物油、鲜鸡蛋等为辅料，加入酵母、饮用水，加入或不加入食品添加剂：复配膨松剂、碳酸钠调 pH 值，经打糊，注糊，醒发，蒸制，冷却，包装而成的蒸制面食。

4 产品分类

按品名和投料不同可分为：有馅类（豆沙包、包子）、无馅类（馒头、花卷、发糕）。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.1.4 花生碎：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.1.5 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.1.6 大豆油：应符合 GB/T1535 的规定。
- 5.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.9 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.10 高粱米：应符合 LS/T 3215 的规定。
- 5.1.11 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.13 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.14 粟米：应符合 GB/T 8232 的规定。
- 5.1.15 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 5.1.16 食用猪油：应符合 GB/T 8937 的规定。
- 5.1.17 稀奶油：应符合 GB 19464 的规定。
- 5.1.18 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 5.1.19 小豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 5.1.20 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.21 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.22 小米：应符合 GB/T 11766 的规范。
- 5.1.23 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 5.1.24 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。

- 5.1.25 花椒面：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.26 葡萄干：应符合 GB 16325 的规定。
- 5.1.27 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 5.1.28 玫瑰花酱、桂花酱：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 5.1.29 耗油：应符合 GB/T21999 的规定。
- 5.1.30 玉米糝：应符合 GB/T 22496 的规定。
- 5.1.31 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 5.1.32 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 的规定。
- 5.1.33 燕麦米：应符合 LS/T 3112 的规定。
- 5.1.33 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。
- 5.1.35 藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 5.1.36 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 5.1.37 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 5.1.38 甘蓝：应符合 NY/T 583 的规定。
- 5.1.39 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 5.1.40 黄豆：应符合 NY/T 954 的规定。
- 5.1.41 香菇：应符合 NY/T 1061 的规定。
- 5.1.42 姜：应符合 NY/T1193 的规定。
- 5.1.43 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 5.1.44 干桂花：应符合 GH/T 1091 的规定。
- 5.1.45 核桃仁：应符合 LY/T 1922 的规定。
- 5.1.46 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。
- 5.1.47 南瓜仁：应符合 SB/T 10554 的规定。
- 5.1.48 木薯淀粉：应符合 GB/T29343 的规定。
- 5.1.49 无核葡萄干：应符合 NY/T705 的规定。
- 5.1.50 酱腌菜：应符合 SB/T10439 的规定。
- 5.1.51 紫薯粉、南瓜粉：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的色泽
滋味气味	具有该品种应有的滋、气味，无异味
组织形态	具有该品种应有的形态，组织有弹性，包子类皮薄厚均匀不变形、不漏馅
杂 质	无肉眼可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				
	有馅类		无馅类		
	豆沙包	包子	花卷	馒头	发糕
水分/(g/100g) $\leq$	60.0	60	60	45	60
蛋白质/(g/100g) $\geq$	5.0	---	---	---	---
比容/(mL/g) $\geq$	---	---	---	1.7	---
pH	---	---	---	5.6-7.2	---
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
黄曲霉毒 B ₁ /(μg/kg) $\leq$	5.0	---	5.0	---	---

5.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 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	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB4789.3 第二法
霉菌/（CFU/g）≤	150				GB4789.15

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值。

a. 样品处理按 GB 4789.1 进行。

表 4 致病菌限量

项 目	*采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出m值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值

a. 样品处理按GB 4789.1进行。

5.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 GB 14881 规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 在自然光线充足的实验室,直接观察被测样品外观。

6.1.2 将样品置于洁净的白瓷盘内,观察色泽、组织形态、杂质,分别用品尝、嗅觉检查其滋、气味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 比容

按 GB/T 21118 规定的方法测定。

6.2.4 pH

按 GB/T 21118 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定方法检验。

6.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定方法检验。

6.4 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验并验收供方证明,合格后方可入库。

7.2 组批与抽样

以同批原料、同工艺、同一日期生产为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品,分成两份,一份用于检验,一份用于备检。

7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 出厂检验项目为:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.4.2 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6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) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时;
- 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。

7.5 判定规则

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。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 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。

8.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定,外包装用食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定并能够对产品的质量提供有效防护。

8.3 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。

8.4 贮存

产品贮存在干燥通风良好的库房内,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存,仓

库应有防鼠设施，堆码整齐，应离地面 10cm ， 离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，按照产品标注的保质期为准。

