

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0037 S-2024 号

Q/XMY

鑫麦源食品（沈阳）有限公司企业标准

Q/XMY 0001S-2024

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。



2024-01-02 发布

2024-02-02 实施

鑫麦源食品（沈阳）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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标参照GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。

本标准由鑫麦源食品（沈阳）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐加阳。

本标准属首次发布。

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。

本标准适用于馒头、彩装馒头、花卷、豆包、糖包的生产、检验和销售。

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/T 1445 绵白糖
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 5009.12 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10463 玉米粉
 GB/T 11761 芝麻
 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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
 GB/T 15691 香辛料通用技术条件
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20706 可可粉质量要求
 GB/T 20977 糕点通则
 GB/T 21270 食品馅料
 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 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 35028 荞麦粉
 GB/T 35885 红糖
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 599 红小豆
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令[2023]第70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 产品分类

按形态和原辅料不同分为馒头、彩装馒头、花卷、豆包、糖包。

3.1 馒头

以小麦粉、燕麦粉、大麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑米粉、黑麦粉中的一种或多种和水为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、黑芝麻粉、大豆粉、魔芋粉、牛乳、乳粉、食糖、果蔬粉（汁或泥）、巧克力粉，加酵母及添加（或不添加）食品添加剂，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的馒头。

3.2 彩装馒头

以小麦粉、水为主要原料，以紫薯粉、黑芝麻粉、大豆粉、魔芋粉、牛乳、乳粉、食糖、果蔬汁、粉或泥、巧克力粉、鸡蛋中一种或多种为辅料，加酵母及添加（或不添加）食品添加剂，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、上彩装（由果蔬粉（汁或泥），添加（或不添加）食品添加剂和辅料调制而成）、冷却、包装而成的彩装馒头。

3.3 花卷

以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加黑大豆粉、高粱粉、紫薯粉、燕麦粉（片）、小米粉、玉米粉、荞麦粉、黑米粉、地瓜面、麸子面、胡萝卜粉、南瓜粉、可可粉、食糖、乳粉、食用盐中的一种或多种，加酵母及添加（或不添加）食品添加剂，经配料、调粉、和面、压延、涂大豆油或花生油、加或不加五香粉、胡萝卜丝、葱沫中的一种或多种、成型、加或不加干制红枣、蜜枣、醒发、蒸制、冷却、包装而成的食品。花卷包括：长条花卷、大花卷、双色花卷、五香花卷、胡萝卜卷、葱油卷、枣花卷。

3.4 豆包

以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加黑大豆粉、高粱粉、紫薯粉、燕麦粉（片）、小米粉、玉米粉、荞麦粉、黑米粉、地瓜面、麸子面、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或多种，加酵母及添加（或不添加）食品添加剂，经配料、调粉、和面、成型（添加外购豆沙馅或自制的豆馅（绿豆或红小豆经清洗、煮制、加食糖、搅碎制成））、醒发、蒸制、冷却、包装而成的食品。豆包包括：红豆包、绿豆包。

3.5 糖包

以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加黑大豆粉、高粱粉、紫薯粉、燕麦粉（片）、小米粉、玉米粉、荞麦粉、黑米粉、地瓜面、麸子面、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或多种，加酵母及添加（或不添加）食品添加剂，经配料、调粉、和面、添加红糖、绵白糖或白砂糖馅料（加或不加芝麻）、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的食品。

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 燕麦粉（片）、大麦粉、小米粉、高粱粉、黑米粉、黑麦粉、大米粉、麸子面：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 的规定。

4.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

4.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

4.1.5 紫薯粉、地瓜面、黑芝麻粉、大豆粉、黑大豆粉：应符合 GB 2761、GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.7 牛乳：应符合 GB 25190 的规定。

4.1.8 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.9 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.10 果蔬粉（汁或泥）、胡萝卜粉、南瓜粉：应无污染，并符合 GB 2761、GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.11 巧克力粉：应符合 GB 2762 及相关标准的规定。

4.1.12 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.13 大豆油：应符合 GB 2716、GB/T 1535 的规定。

4.1.14 花生油：应符合 GB 2716、GB/T 1534 的规定。

4.1.15 五香粉：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

4.1.16 胡萝卜丝、葱沫：应新鲜、并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

4.1.17 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

- 4.1.18 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.19 蜜枣：应符合GB 14884 的规定。
- 4.1.20 可可粉：应符合GB/T 20706 的规定。
- 4.1.21 豆沙馅：应符合GB/T 21270 的规定。
- 4.1.22 绿豆：应符合GB/T 10462 的规定。
- 4.1.23 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.24 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.25 红糖：应符合 GB/T 35885、GB 13104的规定。
- 4.1.26 绵白糖：应符合 GB/T 1445、GB 13104的规定。
- 4.1.27 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.28 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.29 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
馅含量/(g/100g) ≥	10.0(带馅料产品)		GB/T20977 附录 A
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.45(带馅料产品)	0.18(其他产品)	GB 5009.12
黄曲霉毒素 ^{B₁} /(μg/kg) ≤	20		GB 5009.22
注a 以玉米粉为主要原料的产品。			

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)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁶	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，采用塑料周转箱应符合相关标准的规定。

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。