

# Q/GXRJ

广西融水古选人家农业旅游开发有限公司企业标准

Q/GXRJ 0001S-2024

发酵面制品（包子、馒头）

2024-07-23 发布

2024-07-31 实施

广西融水古选人家农业旅游开发有限公司 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西融水古选人家农业旅游开发有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：梁庆圆。

本文件于2024年7月23日发布，2024年7月31日实施。

# 发酵面制品（包子、馒头）

## 1 范围

本文件规定了发酵面制品（包子、馒头）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以小麦粉、菠菜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种和饮用水为主要原料，添加或不添加：食用动植物、食糖、食用植物油、胡萝卜、铁皮石斛、火龙果、菠菜、南瓜、红甜菜、紫薯、纯牛奶、植脂淡奶、酸奶、食用淀粉、食品加工用酵母、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂、复配酸度调节剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配膨松剂等一种或多种辅料制面皮，经预处理、馅料制作（详见第3章术语和定义）、和面、发酵、压面、制皮、包馅、成型、醒发、蒸煮、冷却、包装、冷藏(或不冷藏)、冷冻(或不冷冻)等工艺加工制成的发酵面制品（包子）。

本文件也适用于以小麦粉、菠菜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉和饮用水为主要原料，添加酵母、白砂糖（或红糖）、食用植物油、胡萝卜、铁皮石斛、火龙果、菠菜、南瓜、红甜菜、紫薯、牛奶、植脂淡奶、酸奶、食用淀粉、食品加工用酵母、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂、复配酸度调节剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配膨松剂，经过成形、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏(或不冷藏)、冷冻(或不冷冻)等工艺加工制成的发酵面制品（馒头）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 5009.227 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/T 5461 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范  
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)  
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
GB/T 10462 绿豆  
GB/T 11761 芝麻  
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
GB/T 20554 海带  
GB/T 20886 食品加工用酵母  
GB/T 21999 蚝油  
GB/T 23597 干紫菜  
GB/T 23780 糕点质量检验方法  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
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 35885 红糖  
LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)  
NY/T 493 胡萝卜  
NY/T 523 甜玉米  
NY/T 579 韭菜  
NY/T 1583 莲藕  
SB/T 10332 大白菜  
SB/T 10371 鸡精调味料  
GB/T 8885-2017 食用玉米淀粉  
GB/T 29343-2012 木薯淀粉  
GB/T 8884-2017 食用马铃薯淀粉

GB 13102-2022 食品安全国家标准 浓缩乳制品  
 GB 26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）  
 GB 1886.245-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂  
 GB/T 30383-2013 生姜  
 GB/T 38581-2020 香菇  
 GB 9678.2-2014 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品  
 GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳  
 GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳  
 GB/T 18186-2000 酿造酱油  
 GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 7901-2018 黑胡椒  
 GB/T 7900-2018 白胡椒  
 GB/T 22267-2017 孜然  
 GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒  
 SB/T 10458-2008 鸡汁调味料  
 GB/T 8233-2018 芝麻油  
 GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉  
 GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油  
 中华人民共和国药典

### 3 术语和定义

#### 3.1 包子

以小麦粉、菠菜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种和饮用水为主要原料，添加或不添加：食用动植物、食糖、食用植物油、胡萝卜、铁皮石斛、火龙果、菠菜、南瓜、红甜菜、紫薯、纯牛奶、植脂淡奶、酸奶、食用淀粉、食品加工用酵母、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂、复配酸度调节剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配膨松剂等一种或多种辅料制面皮，使用一种或多种馅料：【猪肉、牛肉、黑豆、红豆、绿豆、芋头、鸡蛋、乳粉、人造奶油、芝麻、花生、粉丝、木耳、玉米、胡萝卜、韭菜、大白菜、葱、莲藕、豆角、海带、紫菜、鱼肉、虾米、洋葱、生姜、香菇、菠菜、南瓜、紫薯、红薯、香菜、椰丝、白巧克力、食用植物油、十三香、鸡精调味料、食用盐、味精、酱油、蚝油、白砂糖（或红糖或赤砂糖）、生抽、老抽、叉烧酱（调味料）、柱侯酱、黑胡椒、白胡椒、孜然粉、白酒、南乳、浓缩鸡汁、芝麻油、香辛料（八角、香叶等）等】，经预处理、馅料制作、和面、发酵、压面、制皮、包馅、成型、醒发、蒸煮、冷却、包装、冷藏（或不冷藏）、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成的发酵面制品（包子）。

#### 3.2 馒头

以小麦粉、菠菜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉和饮用水为主要原料，添加酵母、白砂糖（或红糖）、食用植物油、胡萝卜、铁皮石斛、火龙果、菠菜、南瓜、红甜菜、紫薯、牛奶、植脂淡奶、酸奶、食用淀粉、食品加工用酵母、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂、复配酸度调节剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配膨松剂，经过成形、醒发、蒸制、冷却、包装、冷藏（或不冷藏）、冷冻（或不冷冻）等工艺加工制成的发酵面制品（馒头）。

### 4 产品分类

#### 4.1 根据产品贮存条件不同分类

分为新鲜类、冷藏类和冷冻类三种产品。

注：馅料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。

#### 5.1.2 玉米淀粉

应符合GB/T 8885的规定。

#### 5.1.3 木薯淀粉

应符合GB/T 29343的规定。

#### 5.1.4 马铃薯淀粉

应符合GB/T 8884的规定。

#### 5.1.5 食用动植物

应质好、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

#### 5.1.6 猪肉

应符合GB 2707的规定。

#### 5.1.7 鱼肉

应符合GB 2733的规定。

#### 5.1.8 黑豆、红豆

应符合GB 1352的规定。

#### 5.1.9 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

#### 5.1.10 芋头、葱、豆角、火龙果、菠菜、南瓜、红甜菜、紫薯、洋葱、红薯、香菜

应质好、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

#### 5.1.11 大白菜

应符合SB/T 10332的规定。

#### 5.1.12 甜玉米

应符合NY/T 523的规定。

#### 5.1.13 胡萝卜

应符合NY/T 493的规定。

5.1.14 韭菜

应符合NY/T 579的规定。

5.1.15 莲藕

应符合NY/T 1583的规定。

5.1.16 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

5.1.17 乳粉

应符合GB 19644的规定。

5.1.18 人造奶油

应符合LS/T 3217的规定。

5.1.19 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.20 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.21 粉丝

应符合GB 2713的规定。

5.1.22 木耳

应符合GB 7096的规定。

5.1.23 海带

应符合GB/T 20554的规定。

5.1.24 紫菜

应符合GB/T 23597的规定。

5.1.25 虾米

应符合GB 10136的规定。

5.1.26 食用盐

应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

5.1.27 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.28 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

5.1.29 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.30 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.31 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.32 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

5.1.33 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

5.1.34 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.35 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.36 食品加工用酵母

应符合GB/T 20886、GB 31639的规定。

5.1.37 复配膨松剂

应符合GB 1886.245的规定。

5.1.38 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.39 铁皮石斛

应有食品生产许可证的产品，其质量应符合相关标准要求 and 有关规定。

5.1.40 复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂、复配酸度调节剂、复配乳化剂、复配着色剂

应符合GB 26687的规定。

5.1.41 生抽、老抽

应符合GB/T 18186的规定。

5.1.42 香辛料（八角、香叶等）



应符合GB/T 15691的规定。

**5.1.43 椰丝**

应符合GB 2762的规定。

**5.1.44 白巧克力**

应符合GB 9678.2的规定。

**5.1.45 牛奶**

应符合GB 25190的规定。

**5.1.46 柱侯酱**

应符合GB 31644的规定。

**5.1.47 黑胡椒**

应符合GB/T 7901的规定。

**5.1.48 白胡椒**

应符合GB/T 7900的规定。

**5.1.49 孜然粉**

应符合GB/T 22267的规定。

**5.1.50 白酒**

应符合GB 2757的规定。

**5.1.4南乳、十三香**

应有食品生产许可证的产品，其质量应符合相关标准要求 and 有关规定。

**5.1.51 浓缩鸡汁**

应符合SB/T 10458的规定。

**5.1.52 芝麻油**

应符合GB/T 8233的规定。

**5.1.53 酸奶**

应符合GB 19302的规定。

**5.1.54 牛肉**

应符合GB/T 17238的规定。

**5.1.55 生姜**

应符合GB/T 30383的规定。

## 5.1.56 香菇

应符合GB/T 38581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	具有产品应有的正常色泽，无霉变
组织形态	形状规则、有弹性
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，松软适口，不酸、不苦、不粘，无酸败、发霉及其他异味
杂质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	
		包子	馒头
水分/(g/100g)	≤	70	75
馅料含量 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	10	
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5	
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	
其他污染物限量		符合GB 2762的规定	
a 仅适用于含有馅料的产品。			
b 仅适用于馅料中添加食用植物油、动物性原料、坚果及籽类原料的产品			

## 5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌/(CFU/g) ≤	150			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注：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。				

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的品种和使用量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 8957的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

将样品(冷藏类或冷冻类的产品需按食用方法处理后)置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质,然后用刀对半切开,闻其气味,用温开水漱口后品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.2 馅料含量

按GB/T 23780中4.5.7规定的方法测定。

#### 8.2.3 酸价

取样品中的馅料部分按GB 5009.229规定的方法测定。

#### 8.2.4 过氧化值

取样品中的馅料部分按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定,样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行。

### 9 检验规则

#### 9.1 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、同一班次，在同一条生产线上加工的同品种同一包装规格的产品为检验批。

#### 9.2 取样方法和取样量

抽样基数不得少于200个独立包装，每批随机抽取18个独立包装，将所抽样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

#### 9.3 检验分类

检验分出厂检验与型式检验。

#### 9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂。

9.4.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为本标准中4.2、4.3、4.4、5.2规定的项目。

#### 9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，若其他项目检验结果有不符合本标准要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全

部符合本标准要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合GB7718和GB 28050的要求，冷藏类和冷冻类的产品需标示食用方法。

10.1.2 运输包装的标志应符合GB/T 191的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。外包装用纸箱。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不得丢甩、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关标准，新鲜类产品在常温下运输，运输冷藏类产品厢内温度应保持0~5℃，运输冷冻类产品厢内温度应保持不得高于-12℃，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 新鲜类产品在常温下贮存，冷藏类产品应贮存在0~5℃的冷藏设施内，冷冻类产品应贮存在≤-18℃的冷冻设施内，冷藏或冷冻温度波动要求控制在±2℃以内。堆放时应离地10cm，离墙20cm，接触地面的包装箱底部应垫有10cm以上的间隔材料。

### 10.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期为：新鲜类常温下1天；冷藏类(0℃~5℃)5天；冷冻类(≤-18℃)12个月