



413128S-2017



濮阳市佳一家食品有限公司企业标准

Q/PJS 0001S-2017

包子（发酵面制品）

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

濮阳市佳一家食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求而编写。

本标准由濮阳市佳一家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高金前。

H N

Q B

包子（发酵面制品）

1 范围

本标准规定了包子（发酵面制品）的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准是以小麦粉、食用酵母、碳酸钠、水、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉）、鲜（冻）蔬菜（玉米粒、洋葱、大葱、小葱、姜、蒜、大头菜、油菜、青笋、雪菜、梅青椒、胡萝卜、四季豆、莲藕、豆干、尖椒、芹菜、辣椒）、干制蔬菜（干竹笋、干梅菜）、食用菌（金针菇、木耳、香菇）、酱腌菜（酸豆角、酸菜、红泡椒）、虾米、豆干、豆腐、鸡蛋、蛋黄、粉丝、大豆油、芝麻油、猪油、鸡油、白砂糖、绵白糖、黄油、奶粉、吉士粉、酱（豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、腐乳、豆豉）、香辛料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷、辣椒、胡椒中的几种，经粉碎）、鸡精、味精、酱油、食用盐、料酒、蚝油、红油、辣椒油、麻辣鲜、浓缩鲜香粉中的多种为原料，经制皮、制馅、包制成型、醒发、熟制、冷却、包装而成的冷藏或冷冻包子（发酵面制品）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 鲜（冻）蔬菜（玉米粒、洋葱、大葱、小葱、姜、蒜、大头菜、油菜、青笋、雪菜、梅青椒、胡萝卜、四季豆、莲藕、豆干、尖椒、芹菜、辣椒）应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无变质、无污染，

新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，冷冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.11 干制蔬菜（干竹笋、干梅菜）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.12 食用菌（金针菇、木耳、香菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 酱腌菜（酸豆角、酸菜、红泡椒）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.14 虾米应符合 GB 10136 的规定。

2.1.15 豆干应符合 GB/T 23494 的规定。

2.1.16 豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.17 鸡蛋、蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.18 粉丝应符合 GB/T 23783 的规定。

2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定

2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定

2.1.21 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定

2.1.22 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.24 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定

2.1.25 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.26 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.27 吉士粉应符合 GB 29938 的规定。

2.1.28 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.30 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.31 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.32 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.33 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。

2.1.34 八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、辣椒、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.35 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.36 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定

2.1.37 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.38 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.39 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.40 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.41 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.42 红油、辣椒油应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.43 麻辣鲜、浓缩鲜香粉应符合 DBS 41/001 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	具有产品应有的性状	取样品一个或两个样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状及色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25（仅适用于含肉馅的产品）	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

2.4 微生物指标

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准是以小麦粉、食用酵母、碳酸钠、水、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的几种）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉）、鲜（冻）蔬菜（玉米粒、洋葱、大葱、小葱、姜、蒜、大头菜、油菜、青笋、雪菜、梅青椒、胡萝卜、四季豆、莲藕、豆干、尖椒、芹菜、辣椒）、干制蔬菜（干竹笋、干梅菜）、食用菌（金针菇、木耳、香菇）、酱腌菜（酸豆角、酸菜、红泡椒）、虾米、豆干、豆腐、鸡蛋、蛋黄、粉丝、大豆油、芝麻油、猪油、鸡油、白砂糖、绵白糖、黄油、奶粉、吉士粉、酱（豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、腐乳、豆豉）、香辛料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷、辣椒、胡椒中的几种，经粉碎）、鸡精、味精、酱油、食用盐、料酒、蚝油、红油、辣椒油、麻辣鲜、浓缩鲜香粉中的多种为原料，经制皮、制馅、包制成型、醒发、熟制、冷却、包装而成的冷藏或冷冻包子（发酵面制品）。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GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》和DBS 41/002《食品安全地方标准 发酵型蒸制面制品》标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了包子（发酵面制品）的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳市佳一家食品有限公司