

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0004S-2021

蒸制、油炸面米制品

2021-09-03 发布

2021-10-03 实施

上海清美绿色食品（集团）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》，依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《蒸制、油炸面米制品》。

本文件由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并归口。

本文件适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路 201 号、宣夏路 666 号 1、2 幢。

本文件主要起草人：沈建华、张慧、张凡芝、虞玲利。

本文件代替 Q/BBAJ0004S-2018《蒸制、油炸面米制品》。

本文件自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，

蒸制、油炸面米制品

1 范围

本文件规定了蒸制、油炸面米制品的产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以小麦粉、大米、杂粮等粮食为原料，添加（或不添加）食品添加剂（复配膨松剂、复配油条膨松剂、复配乳化酶制剂中的一种或几种），或同时配以肉、禽、蛋、水产品、淀粉制品、蔬菜（青菜、芹菜、萝卜、胡萝卜、韭菜等）、糖、油、红小豆、调味品（盐、酱油、味精等）等单一或多种配料为馅料（或拌料），经加工成型，醒发（或不醒发），蒸制或油炸，冷却，包装而成的各种面米制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 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 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 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 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 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定
- 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 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23492 培根
- GB/T 23494 豆腐干
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- SB/T 10279 熏煮香肠
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10439 酱腌菜
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 599 红小豆
- NY/T 832 黑米
- NY/T 1267 萝卜
- 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 第75号（2005） 《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 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

- 3.1 产品根据加工工艺分为：蒸制面米制品（包子、馒头、花卷、烧卖、发糕等）、油炸面米制品（油条、粢饭糕、麻花等）。
- 3.2 产品根据是否含馅分为：无馅类（馒头、花卷、发糕、油条、粢饭糕、麻花等）、含馅类（包子、烧卖等）。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 4.1.8 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 豆腐干应符合 GB/T 23949 的规定。
- 4.1.10 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 4.1.11 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.12 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.13 淀粉应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.16 猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.17 醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.21 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 4.1.22 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.23 梅干菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.25 香肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 4.1.26 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.27 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 4.1.28 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.29 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.30 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.32 香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.33 复配膨松剂、复配油条膨松剂、复配乳化酶制剂等应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.34 其它原辅料应符合国家相关标准规定。

4.2 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
	蒸制面米制品	油炸面米制品	
色泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征		在自然条件下，目测检查组织形态、色泽、杂质；用鼻嗅检验气味是否正常；用品尝方法鉴别滋味。
组织形态	外形整齐，无霉变，无变形，具有该品种应有的形态特征；组织松软，不夹生，具有该品种应有的组织特征	外形整齐，表面油润，具有该品种应有的形态特征；组织疏松，不夹生，具有该品种应有的组织特征	
滋、气味	味纯正，无异味，具有该产品应有的风味和口感特征		

杂质	无可见杂质	
----	-------	--

4.3 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
		蒸制面米制品		油炸面米制品	
		无馅类	含馅类		
水分 ^a , g/100g	≤	52	65	50	GB 5009.3
酸价（以脂肪计） （KOH）, mg/g	≤	-		5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪 计）, g/100g	≤	-		0.25	GB 5009.227

^a含汤汁类产品不适用。

4.4 微生物指标

4.4.1 冷藏产品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				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g		5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌计数, CFU/g	≤	150				GB 4789.15

4.4.2 冷冻产品微生物指标应符合 GB 19295 的规定。

4.4.3 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 其他谷物制品的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

5 试验方法

5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

6.2 定期检验

水分、菌落总数和大肠菌群每周不少于一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本文件要求的，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格。如复检结果仍有一项不符合标准要求，则判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定；

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品出厂包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求；其他材料也必须符合相关标准和规定的要求；

7.2.2 包装应整齐美观、封口严密、不松散、无破损。

7.3 运输

7.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 10℃ 以下冷藏或冷冻要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放，应在 0℃-10℃ 或 -15℃ 以下、-18℃ 以下贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，保质期为：蒸制面米制品：0℃-10℃ 保质期不超过 4 天；-15℃ 以下保质期不超过 90 天；0℃-5℃ 保质期不超过 6 天；油炸面米制品：0℃-10℃ 保质期不超过 5 天；-15℃ 以下保质期不超过 3 个月；-18℃ 以下保质期不超过 12 个月。

《蒸制、油炸面米制品》(Q/BBAJ0004S-2021)

第 1 号修改单

本修改单经上海清美绿色食品(集团)有限公司于 2023 年 06 月 01 日批准,自发布之日起实施。

(修 改 事 项)

一、“2 规范性引用文件:国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》。”

修改为:

“2 规范性引用文件:国家市场监督管理总局令 第 70 号(2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》。”

二、“4.7 净含量:按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。”

修改为:

“4.7 净含量:按国家市场监督管理总局令[2023]年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。”

本标准著作