

# 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

2021-05-07 发布

2021-06-07 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

## 前 言

本标准采用 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准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》。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准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。

本标准主要起草人：张慧、张凡芝、虞玲利。

本标准代替 Q/BBAJ0004S-2018《蒸制、油炸面米制品》。

本标准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，不得转载。

# 蒸制、油炸面米制品

## 1 范围

本标准规定了蒸制、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。

本标准适用于以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂（复合膨松剂、复配油条膨松剂、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂中的一种或几种），或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜（青菜、芹菜、萝卜、胡萝卜等）、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

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 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、复配发酵面制品酶制剂抗氧化剂应符合 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	
	蒸制面食制品		油炸面食制品		
	无馅类	含馅类			
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤	52	60	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
<sup>a</sup> 含汤汁类产品不适用。					

### 4.4 微生物指标

4.4.1 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 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 正常生产时每半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

检验结果不符合本标准要求，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），复检结果符合本标准要求则判定为合格。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第 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 -15℃ 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℃ 以下贮藏、销售。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，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。