

06.07

Q/MLF

河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司企业标准

Q/MLF 0003S-2019

熟制方便面米制品

备案号：130984S-2019

备案日期：2019年03月26日

有效日期：2024年03月25日

2019-1-25 发布

2019-1-25 实施

河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》，参考了GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》中熟制品、GB/T 21118《小麦粉馒头》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司。

本标准主要起草人：马瑞琴、王艳丽、吴强、刘思明。。

本标准于2019年1月25日由河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司负责人赵建光批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月25日首次发布。



熟制方便面米制品

1 范围

本标准规定了熟制方便面米制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于熟制方便面米制品的生产、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/T 1445 绵白糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- 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 5009.12 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/T 5737 食品塑料周转箱
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6192 黑木耳
 GB/T 6388 运输包装收发货标志
 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/T 8231 高粱
 GB/T 8233 芝麻油
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB/T 10458 荞麦
 GB/T 10461 小豆
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10463 玉米粉
 GB/T 11766 小米
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 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 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/T 19111 玉米油
 GB/T 21118 小麦粉馒头
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 23587 粉条
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30391 花椒
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
 GB/T 35884 赤砂糖
 GH/T 1013 香菇
 LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)
 LS/T 3220 芝麻酱
 NY/T 705 无核葡萄干
 NY/T 832 黑米
 NY/T 957 番茄粉
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 QB/T 4561 红糖
 SB/T 10371 鸡精调味料



SB/T 10416 调味料酒

SC/T 3205 虾皮

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 《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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按形态和原料不同分为馒头(原味馒头、红糖大枣馒头、南瓜馒头、黑米馒头、紫薯馒头、杂合面馒头、番茄馒头、全麦馒头、菠菜馒头)、花卷(原味花卷、椒盐花卷、麻酱花卷、南瓜花卷、黑米花卷)、发面饼、发糕(玉米面发糕、大米面发糕、小米面发糕)、窝头(大枣窝头、小米窝头、黑米窝头、荞麦窝头)、豆包、红糖枣泥包、糖包(糖三角)、荤馅类包子、素馅类包子。

3.1 馒头

馒头是以小麦粉或全麦粉、水为主要原料,添加或不添加南瓜泥(将南瓜洗净去皮,去籽,切块蒸熟、打碎)、枣泥(将大枣洗净去核,蒸熟、打碎)、红糖、紫薯粉、玉米粉、黑米粉(自磨制)、小米面(自磨制)、高粱粉(自磨制)、荞麦粉(自磨制)、番茄粉、菠菜粉中的一种或多种,加酵母、加或不加食用碱(碳酸钠),经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的馒头。

3.2 花卷

小麦粉、水为主要原料,添加适量酵母、碳酸氢钠,经配料、和面、出面、后片轧切分割、连续轧面及送片,加食用盐、大豆油或玉米油,添加或不添加适量黑米粉(自磨制)、花椒粉、芝麻酱、南瓜泥(将南瓜洗净去皮,去籽,切块蒸熟、打碎)或南瓜粉中的一种或几种,成型、醒发、蒸制、冷却制成,食用前需加热或隔水复蒸的花卷。

3.3 豆包

豆包是以小麦粉、水为主要原料,加酵母、加或不加食用碱(碳酸钠),经配料、和面、成型(添加绿豆馅或红豆馅(绿豆或红小豆经清洗、煮制、加木糖醇或食糖、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。

3.4 糖包

以小麦粉为主要原料,添加适量水、酵母、泡打粉,经配料、和面、出面、厚片轧切分割、连续轧面及送片、使用包子机或手工包馅(绵白糖、白砂糖、赤砂糖、枣泥中的一种或多种)成型、摆盘、醒发、蒸制、冷却制成,食用前需加热或隔水复蒸的糖包。

3.5 发面饼

以小麦粉为主要原料,添加适量水、酵母、泡打粉,经配料、和面、分剂擀成圆形片状、刷食用植物油(大豆油或玉米油)、撒食用盐、卷成面团、再擀成圆形薄片、饼铛烙制而成的饼。

3.6 发糕

以小麦粉、水为主要原料,加白砂糖、酵母,加玉米粉、大米粉(自制)、小米粉(自制)中一种,添加泡打粉、复配膨松剂,经配料、调浆、倒入模具、醒发,将红枣和(或)葡萄干摆放在醒发好的表面上,经蒸制、冷却、分切、包装制成的发糕。



3.7 窝头

以小麦粉、谷物粉（玉米粉、小米粉、黑米粉、荞麦粉中一种）（1:1）为主要原料，添加食糖（绵白糖、白砂糖、赤砂糖中的一种）、大枣，添加或不添加酵母，添加复配膨松剂和（或）碳酸钠，经配料、和面、成型、醒发、蒸制、冷却制成的，食用前需加热或隔水复蒸的窝头。

3.8 烧饼

以小麦粉、水为主要原料，加入酵母，加十三香粉、红豆沙（红小豆经清洗、煮制、搅碎制成）、白砂糖、芝麻酱、菠菜粉、黑米面（黑米磨制制成）、紫薯粉中一种，添加泡打粉，经配料、和面、醒发、成型（加入馅料）、烤制或烙制、冷却制成的烧饼。

3.9 迷你小烧饼

以小麦粉、水为主要原料，加入酵母、红豆沙（红小豆经清洗、煮制、搅碎制成）、白砂糖、黄油、鸡蛋，添加泡打粉，经配料、和面、醒发、成型（加入馅料）、烤制或烙制、冷却制成的迷你小烧饼。

3.10 荤馅类包子

以小麦粉为主要原料，添加适量水、酵母，添加或不添加食糖，经配料、和面、轧面步骤加工成面皮；由新鲜（或经解冻）的猪肉，配以虾皮、豆角、豇豆、香菇、西葫芦、大白菜、小白菜、茄子、洋葱、黑木耳、胡萝卜、萝卜、鸡蛋、茴香、芹菜、韭菜、南瓜、豆腐、粉条（水浸泡后煮制）中的一种或多种，添加调味料葱、姜、蒜、味精、香辛料粉（花椒粉、十三香、五香粉）、鸡精调味料、酱油、食用盐、食用动物油（猪油、鸡油、牛油、羊油）、食用植物油（大豆油或玉米油）、芝麻油、食醋、蚝油、调味料酒中的一种或多种，经过挑拣、缓化、清洗、熟制或不熟制、切碎/绞碎、混匀调制制成馅料；使用包子机或手工将面皮包裹馅料成型，后经摆盘、醒发、蒸制、冷却制成，食用前需加热或隔水复蒸的荤馅类包子。

3.11 素馅类包子

以小麦粉为主要原料，添加适量水、酵母，添加或不添加糖，经和面、轧面等步骤加工成面皮；由豆角、豇豆、香菇、西葫芦、大白菜、小白菜、茄子、洋葱、黑木耳、胡萝卜、萝卜、鸡蛋、茴香、芹菜、韭菜、豆腐、粉条中的一种或多种原料，添加调味料葱、姜、蒜、味精、香辛料粉（花椒粉、十三香、五香粉等）、辣椒粉、鸡精、酱油、食用盐、食用动物油、食用植物油（大豆油或玉米油）、芝麻油、食醋、蚝油、调味料酒中的一种或多种，经过挑拣、清洗、熟制或不熟制、切碎/绞碎、混匀调制制成馅料；使用包子机或手工将面皮包裹馅料成型，后经摆盘、醒发、蒸制、冷却制成，食用前需加热或隔水复蒸的素馅类包子。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 全麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.5 黑米应符合 NY/T 832、GB 2715 的规定。



- 4.1.6 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.7 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.8 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 4.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.11 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.12 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 4.1.13 菠菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.14 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.15 红糖应符合 QB/T 4561、GB 13104 的规定。
- 4.1.16 绵白糖应符合 GB/T 1445、GB 13104 的规定。
- 4.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.18 赤砂糖应符合 GB/T 35884、GB 13104 的规定。
- 4.1.19 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 4.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111、GB 2716 的规定。
- 4.1.22 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 4.1.24 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.25 红小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.26 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 4.1.27 黄油应符合 LS/T 3217、GB 15196 的规定。
- 4.1.28 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 4.1.29 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.30 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 4.1.31 黑木耳应符合 GB/T 6192、GB 7096 的规定。
- 4.1.32 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.33 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 4.1.34 南瓜、豆角、豇豆、西葫芦、大白菜、小白菜、茄子、洋葱、萝卜、茴香、芹菜、韭菜、胡萝卜、葱、姜、蒜应新鲜，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。



- 4.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.37 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.38 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.39 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.40 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.41 食用动物油（猪油、鸡油、牛油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.42 香辛料粉（十三香、五香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.43 猪肉应符合 GB 2707、GB 2762 和 GB 2763 和兽药残留的规定。
- 4.1.44 所有原料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.2 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
形态	具有各品种应有的形态特征，形态完整，无霉斑等缺陷，	取样品一份，置于清洁的白瓷盘中，在正常光线下，目测形态、色泽、杂质并嗅其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织、杂质并品味
色泽	具有各品种应有的正常色泽	
组织	质构特征均一，无干面粉痕迹及黄色碱斑等明显缺陷，无异物	
滋味和口感	具有各品种应有的滋味和口感特征，味纯正，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
杂质	正常视力无可见杂质	

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
比容/(mL/g)	≥ 1.8 (仅限馒头)	GB/T 21118
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 不带馅料产品: 0.15, 带馅料产品 0.4	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25 (仅限含油脂及肉类产品)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 20 (仅限含玉米粉的产品)	GB 5009.22

4.4 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(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3
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
霉菌计数/(CFU/g)	≤		200		GB 4789.15

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

碳酸钠应符合GB 1886.1的规定,碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定,木糖醇应符合GB 1886.234的规定,泡打粉、复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。

5.2 食品添加剂使用

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一天同一班次生产的同一品种的产品为一批,组批量以产品个数计。

7.2 抽样方法和数量

在成品仓库内随机抽取样品,依据组批量,按照GB/T 2828.1规定的方法取样,抽样数量见表4。微生物采样方法按GB 4789.1执行。

表4 抽样数量

组批量(最小包装数)	样本量(包装个数)
2~50	2
51~500	3
501~35000	5
35001及以上	8

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目



净含量、感官要求。

7.3.2 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。在“感官要求”检验中如发现有异味、污染、霉变、外来物质时，判该批产品为不合格，不得供人食用。净含量不符合要求时允许复检，以复检结果为准。

7.4 例行检验

菌落总数、大肠菌群每15天抽查检测一次。检验项目全部符合本标准时，判定该批产品合格。有一项检验项目不符合本标准时，判定该批产品不合格。

7.5 型式检验

7.5.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5.3 判定规则

全部指标符合本标准规定时，判定该批产品为合格。不超过两项指标不符合本标准规定时，可在同批产品中双倍抽样复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格；复检结果中如仍有一项指标不合格时，判定该批产品为不合格。微生物指标、重金属指标和黄曲霉毒素 B₁ 指标有一项不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格，不得供人食用。在“感官要求”检验中，如发现有异味、污染、霉变、外来物质时，判该批产品为不合格，不得供人食用。

8 标识、包装、贮存、运输、销售、保质期

8.1 标识

8.1.1 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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

包装材料和周转容器应符合 GB 9687、GB 9688、GB/T 5737 相应的食品标准和国家有关规定。销售包装应完整、不易散包。

8.3 贮存

产品应冷藏贮存，冷藏库温度 0~10℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混存。

8.4 运输



运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应码放整齐，不应挤压。运输产品的厢体必须符合卫生要求，厢内温度应保持在0~10℃以下。

8.5 销售

产品应在0~10℃冷藏条件销售。

8.6 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期3天。

