

# 承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章):

2021年7月2日

备案单位主要负责人(签字):

2021年7月2日

# Q/KHS

## 昆明虹山面粉有限责任公司企业标准

Q/KHS 0002 S—2021

代替 Q/KHS 0002 S-2018

### 小麦粉馒头

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010484 S- 2021

备案日期: 2021 年 09 月 26 日

2021 - 09 - 26 发布

2021 - 09 - 28 实施

昆明虹山面粉有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产的小麦粉馒头，是以小麦粉为主要原料，通过添加酵母、水、白砂糖、食品添加剂等辅料，经搅拌、制皮、成型、醒发、蒸制、冷却、检验、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 21118—2007 《小麦粉馒头》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/KHS 0002 S-2018 《小麦粉馒头》。

本标准由昆明虹山面粉有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戴林、杨非、吴宗坤、熊丽萍。

省食品安  
号: 530  
期:

# 小麦粉馒头

## 1 范围

本标准规定了小麦粉馒头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以小麦粉为主要原料，通过添加酵母、水、白砂糖、食品添加剂等辅料，经搅拌、制皮、成型、醒发、蒸制、冷却、检验、包装制成的小麦粉馒头。

## 2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 酵母：应符合 GB 31639 规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的颜色，均匀一致。	取样品 10～15g 置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、品尝。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸味、霉味及其它异味。	
外观	形态完整、表面无皱褶、塌陷、无黄斑、灰斑黑斑、白毛和粘斑	
口感	无生感，不粘牙、不牙疼。	

### 3.3 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
水分, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
比容, ml/g	≤ 1.7	GB/T 21118 附录 A

全企业  
1 9  
年

### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

### 4.2 抽样

在每批产品中随机抽取10袋产品，样品量不少于2 kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品应由生产公司的质量监督部门进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 产品正式生产后，当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

标准备

月

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不符合规定，判定该批产品为不合格，不得复检；其余项目若有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品堆放离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

