

Q/KHS

昆明虹山面粉有限责任公司企业标准

Q/KHS 0002 S—2022

代替 Q/KHS 0002 S-2021

小麦粉馒头

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010063 S-2022

备案日期: 2022 年 03 月 07 日

2022-03-03 发布

2022-03-07 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-2021 《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、不牙碜。	

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 $\leq$	45.0	GB 5009.3
比容, mL/g $\geq$	1.7	GB/T 21118 附录 A

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 $\leq$	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：

- a) 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；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

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，严禁与有毒有害物质混装运输。

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。

案章

日

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）：

吴原坤

备案单位主要负责人（签字）：

2022 年 2 月 22 日

2022 年 2 月 22 日