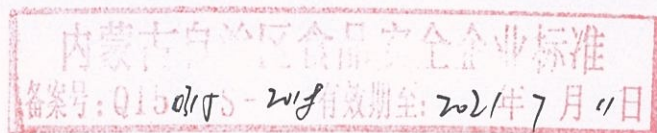


Q/NMHS

内蒙古美好食品有限责任公司企业标准



Q/NMHS 0001S—2018

代替 Q/ NMHS 0001S—2017

烘烤发酵面制品



2018 - 07 - 09 发布

2018 - 07 - 16 实施

内蒙古美好食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NMHS 0001S-2017《烘烤馍片》，本标准与Q/NMHS 0001S-2017相比，主要技术变化如下：

- 修改了“范围”：添加了马铃薯。
- 修改了“原料要求”：添加了马铃薯的要求。
- 修改了“规范性使用文件”：添加了马铃薯（土豆、洋芋）。

本标准由内蒙古美好食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古美好食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古美好食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：张宏、李瑞聪、朱文乐。

本标准代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/NMH 01-2006、Q/NMHS 0001S-2009、Q/NMHS 0001S-2012、Q/NMHS 0001S-2014 、Q/NMHS 0001S-2017。

烘烤发酵面制品

1 范围

本标准规定了烘烤发酵面制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用盐、食用植物油、食品加工用酵母，选择性添加马铃薯、绿豆、食用小麦麸皮、白砂糖、鸡蛋、无水酥油、花椒、茴香、洋葱粉、红枣、复合调味粉料、猴头菇粉、菇粉调味料，添加复配食品添加剂（玉米淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉、维生素C、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、半纤维素酶），经和面、压面、成型、醒发、蒸制、晾制、成型、第一次烘焙、淋油、第二次烘焙、撒料或不撒料、冷却、包装等工艺制成的烘烤方便食品。

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。

- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 317 白砂糖
- GB 13104 食用安全国家标准 食糖
- GB 2716 食用安全国家标准 植物油
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5835 干制红枣
- GB/T 5461 食用盐
- GB 2721 食用安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 22494 大豆膳食纤维粉

- GB/T 23535 脂肪酶制剂
- GB/T 24401 α-淀粉酶制剂
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30391 花椒
- QB/T 4483 木聚糖酶制剂
- LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
- GB/T 10462 绿豆
- NY/T 3218 食用小麦麸皮
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食品加工用酵母：应符合 GB/T 20886 的规定。
- 3.1.6 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.9 复合调味粉料、无水酥油、洋葱粉、茴香、猴头菇粉、菇粉调味料：应符合相应食品安全标准的规定。
- 3.1.10 马铃薯：应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.11 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.12 食用小麦麸皮：应符合 NY/T 3218 的规定。

3.2 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
色 泽	表面呈浅黄色或呈黄色，色泽均匀，无过白或过焦现象。
滋味、气味	具有烘烤面制品及添加辅料应有的的香味，无异味。
组织状态	无霉变、无生虫、无正常视力可见外来异物。

3.3 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
水分, %	≤ 6.0
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5
过氧化值 (以脂肪计), %	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅 (以Pb计) $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中焙烤食品的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品 (含焙烤类) 的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌	≤	150		
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂复配食品添加剂 (玉米淀粉、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉、维生素C、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、半纤维素酶) 的使用应符合GB 2760的规定, 其质量要求应符合GB 26687 (GB/T 8885、GB/T 22494、GB/T 22493、GB 14754、GB/T 23535、GB/T 24401、QB/T 4483) 的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取试样置于清洁白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽和组织状态, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法检验。

6.2.2 酸价：按 GB 5009.229 中规定的方法检验。

6.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法。

6.4.3 霉菌：按 GB 4789.15 中规定的方法检验。

6.4.4 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。
