

ICS 67.060

CCS X 11

团 体 标 准

T/ZZFSA 007-2022

发酵型蒸制面制品

Fermented steamed flour products

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

郑州市食品安全协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、郑州市食品药品检验所、郑州多福多食品有限公司。

本文件主要起草人：李廷渲、张瑞娟、方镇、黄亚萍、王娜、王琪、杨智祥。

本文件首次发布。

ZZFSA

发酵型蒸制面制品

1 范围

本文件规定了发酵型蒸制面制品的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于发酵型蒸制面制品的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 食品中酸价的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

发酵型蒸制面制品 fermented steamed flour products

以小麦粉、酵母、水为原料，添加或不添加其他粮食粉、果蔬粉、油脂、香辛料等辅料，经和面、配以或不配以馅料、成型、发酵、蒸制、冷却、包装等工艺制成的食品。

4 分类

按照原料和工艺不同，分为馒头、花色面制品、含馅面制品。

4.1 馒头

以小麦粉、酵母、水为原料，经和面、成型、发酵、蒸制、冷却、包装等工艺制成的食品。

4.2 花色面制品

以小麦粉、酵母、水为主要原料，添加其他粮食粉、果蔬粉、油脂、香辛料等辅料的一种或几种，经和面、成型、发酵、蒸制、冷却、包装等工艺制成的食品。如杂粮馒头、杂粮发糕、果蔬馒头、花色馒头、花卷、油卷等。

4.3 含馅面制品

以小麦粉、酵母、水为主要原料，添加其他粮食粉、果蔬粉等辅料的一种或几种，经和面、配以馅料、成型、发酵、蒸制、冷却、包装等工艺制成的食品。如包子等。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	外形完整，无霉变及其他正常视力可见的外来异物	

5.3 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
水分 ^a /(%) ≤	45.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH) ^b /(mg/g) ≤	5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^b /(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于馒头、花色面制品。 ^b 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或配料中添加油脂的产品。		

5.4 真菌毒素限量和污染物限量

5.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.5.2 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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 ^b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

5.7 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

6.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

6.2.3 含馅面制品，对皮、馅混合取样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群应每周检验一次。

6.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

包装和包装材料应符合国家和相关标准的规定。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

8 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
