

# Q/DLJ

## 达州市达川区铜江面制品厂企业标准

Q/DLJ0001S-2025

---

### 自发馒头粉



2025-06-08 发布

2025-06-16 实施

达州市达川区铜江面制品厂 发布

## 目 次

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 前言 .....                   | II |
| 1 范围 .....                 | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....            | 1  |
| 3 技术要求 .....               | 2  |
| 4 检验规则 .....               | 3  |
| 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 ..... | 4  |



## 前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《自发馒头粉》标准。

本标准由达州市达川区铜江面制品厂提出。

本标准起草单位：达州市达川区铜江面制品厂。

本标准主要起草人：陈庆。



# 自发馒头粉

## 1 范围

本标准规定了自发馒头粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉为原料，辅以食用酵母和玉米粉、大米粉等中的一种或多种，添加食品添加剂，经搅拌混合、包装等工艺而成的自发馒头粉。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5918 饲料产品混合均匀度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10463 玉米粉



- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂  
 LS/T 3209 自发小麦粉  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。  
 3.1.2 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。  
 3.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。  
 3.1.4 大米粉应无霉变、结块，并符合 GB 2762 和 GB 2763 或相应的食品安全标准或有关规定。  
 3.1.5 其他辅料应符合相应的食品安全标准或有关规定。  
 3.1.6 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。  
 3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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                                                  |
|---------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| 色泽      | 白色                   | 取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，嗅其气味，并尝其滋味，检查有无杂质。 |
| 组织形态/性状 | 粉状，颗粒均匀一致，无霉变和结块     |                                                       |
| 滋、气味    | 具有本产品固有的滋、气味，无异味、无砂齿 |                                                       |
| 杂质      | 无正常视力可见外来杂质          |                                                       |

#### 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/100 g)       | ≤ 14.0  | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计)/(g/100 g) | ≤ 2.0   | GB 5009.4 |
| 含砂量/(g/100 g)      | ≤ 0.5   | GB/T 5508 |
| 磁性金属物/(g/kg)       | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |

表 2 (续)

| 项 目                            | 指 标         | 检验方法                      |
|--------------------------------|-------------|---------------------------|
| 脂肪酸值(以湿基, KOH计)/(mg/100 g) ≤   | 80          | GB/T 5510                 |
| 粗细度/(g/100g)                   | 全部通过CQ20号筛  | GB/T 5507                 |
| 酸度(碱液mL/10 g粮食)                | 0~6         | GB 5009.239               |
| 混合均匀度                          | 变异系数 ≤ 7.0% | GB/T 5918                 |
| 馒头比容/(mL/g) ≥                  | 1.7         | LS/T 3209                 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) ≤             | 0.5         | GB 5009.11                |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤              | 0.19        | GB 5009.12                |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤              | 0.1         | GB 5009.15                |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤             | 0.02        | GB 5009.17                |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤              | 1.0         | GB 5009.123               |
| 苯并(a)芘/(μg/kg) ≤               | 2.0         | GB 5009.27                |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤ | 5.0         | GB 5009.22                |
| 六六六/(mg/kg) ≤                  | 0.05        | GB 23200.113、GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/(mg/kg) ≤                  | 0.05        |                           |

## 3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

## 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

## 3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

## 3.8 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 依照JJF 1070中规定的方法检验。

## 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

## 4 检验规则

## 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

## 4.2 出厂检验



4.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、粗细度、酸度、混合均匀度、馒头比容、净含量及允许短缺量。

#### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

#### 4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

#### 4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定；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的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。



### 5.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

