

Q/PJDX

盘锦鼎信大厨房有限公司企业标准

Q/PJDX 0001S-2021

包子

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

盘锦鼎信大厨房有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标参照 GB 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》及产品实测值制定。其中铅严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.5 mg/kg，本标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.45 mg/kg；）。

本标准由盘锦鼎信大厨房有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：章沙沙、王玮婷

包子

1 范围

本标准规定了包子的产品分类、技术要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、（蒲公英粉剂（由蒲公英的叶、花葶、根研磨而成）、芦笋、小白菜等）、粉条、木耳、香菇、畜肉、禽肉、动物性水产品、蛋类（鲜鸡蛋、咸鸭蛋等）、酱腌菜、红糖、牛奶、奶油、黄油、巧克力、面包糠、干果、坚果等为主料，添加食用植物油、食盐、味精、酱油、香辛料、酵母等辅料，经原辅料处理、和面、制馅、成型、醒发、蒸制、冷却后包装制成的包子。

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 191	包装储运图示标志
GB 1355	小麦粉
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.6	食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷和无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
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 5009.37	食用植物油卫生标准	的分析方法
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6192	黑木耳	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7099	食品安全国家标准	糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)	
GB 9678.2	食品安全国家标准	巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋	干法复合、挤出复合
GB/T 10463	玉米粉	
GB/T 12729.1	香辛料和调味品	名称
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB/T 18186	酿造酱油	
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定	免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19301	食品安全国家标准	生乳
GB/T 19343	巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品	
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 22106	非发酵豆制品	
GB/T 20977	糕点通则	
GB/T 21999	蚝油	
GB/T 23587	粉条	
GB/T 23780	糕点质量检验方法	
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	食品中致病菌限量
GB 31639	食品安全国家标准	食品加工用酵母
GB/T 35885	红糖	

GH/T 1013	香菇
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T 10439	酱腌菜
LS/T 3217	人造奶油(人造黄油)
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》	

3 产品分类

根据原料馅料不同，分为以下类别：

3.3.1 肉包子：馅料主料为蔬菜（、芦笋、小白菜等）、蒲公英粉剂（由蒲公英的叶、花葶、根研磨而成）、粉条、木耳、香菇、畜肉、禽肉、动物性水产品，添加食用植物油、食盐、味精、酱油、香辛料、酵母抽提物等辅料，经原辅料处理、和面、制馅、成型、醒发、蒸制、冷却后包装制成的包子（如蒲公英猪肉包、蒲公英大虾包、芦笋虾仁包等）（具体配料以实际标签明示为准）。

3.2 素包子：馅料主料为蔬菜（芦笋、小白菜等）、蒲公英粉剂（由蒲公英的叶、花葶、根研磨而成）、粉条、木耳、香菇、食用植物油、豆制品、蛋类（鲜鸡蛋、咸鸭蛋等）、酱腌菜，添加食用植物油、食盐、味精、酱油、香辛料、酵母抽提物等辅料，经原辅料处理、和面、制馅、成型、醒发、蒸制、冷却后包装制成的包子（如素三鲜包、芦笋鸡蛋包、蒲公英鸡蛋包等）（具体配料以实际标签明示为准）。

3.3 甜品包子：馅料主料蔬菜（芦笋、小白菜等）、蒲公英粉剂（由蒲公英的叶、花葶、根研磨而成）、红糖、牛奶、奶油、黄油、豆制品、蛋类（鲜鸡蛋、咸鸭蛋等）、巧克力、面包糠、干果、坚果，添加食用植物油、食盐、味精、酱油、香辛料、酵母抽提物等辅料，经原辅料处理、和面、制馅、成型、醒发、蒸制、冷却后包装制成的包子（如红糖包、豆沙包、黑米奶黄包、紫薯包等）（具体配料以实际标签明示为准）。

3 要求与试验方法

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 蒲公英粉剂（由蒲公英的叶、花葶、根研磨而成）：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 酵母：应符合 GB 3163 的规定。

3.1.4 粉条：应符合 GB/T 23587 的规定。

3.1.5 木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。

3.1.6 香菇：应符合 GH/T 1013 的规定。

3.1.7 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

- 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB 2720 或 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.13 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.14 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.15 动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.16 酱腌菜：应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.17 豆制品：应符合 GB 2712 或 GB/T 22106 的规定。
- 3.1.18 蛋类（鲜鸡蛋、咸鸭蛋等）：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.19 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.20 黄油：应符合 LS/T 3217 的规定。
- 3.1.21 巧克力：应符合 GB 9678.2 或 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.21 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.22 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.23 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形整齐，表面细腻，表面顶部呈轮廓褶皱状，具有该品种应有的形态特征	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，分别用目测检验色泽、形态、组织、杂质，用嗅觉检验气味，用味觉品尝滋味。
色泽	颜色均匀面，具有该品种应有的色泽特征	
组织	厚薄均匀，无夹生，具有该品种应有的组织特征	
滋味和口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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/100g)	≤ 60.0	GB 5009.3 中的第一法
总糖 ^a /(%)	≤ 42.0	GB 20977
食盐 ^b (以 NaCl 计)	≤ 6.0	GB 5009.44 中的第二法
蛋白质 ^c /(g/100g) ≥	2.5	GB 5009.5
馅料含量/(g/100g)	≥ 15.0	GB/T 23780
酸价(以脂肪计)(KOH) [°] /(mg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) [°] /(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
注: a 仅限甜品包子产品检验此项目。 b 仅限肉包子、素包子产品检验此项目。 c 仅限肉包子产品检验此项目。		

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	^a 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	^a 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注1: 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

注2: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

3.7 净含量

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

3.8 生产加工过程

应符合 GB 8957 和 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明,合格后方可入库使用。

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

4.2.2 抽样

在成品仓库内随机抽取样品,依据组批量,按照 GB/T 2828.1 规定的方法取样,抽样数量见表 5。

表 5 抽样数量

组批量 (最小包装数)	样本量 (包装个数)
2~50	2
51~500	3
501~35000	5
35001 及其以上	8

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验,检验合格并签发合格证后,方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- 产品定型投产时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时
- 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。产品经检验如有不合格项时,应加倍抽样对不合格项复检,复检结果仍不合格,则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应无菌、清洁、干燥、无毒、无异味。包装材料应符合 GB/T 10004 的规定,运输包装应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

5.3 运输

产品应在 0~5℃ 下运输,或在-18℃ 以下运输,运输产品时应避免日晒、雨淋、冷冻。搬运时应小心轻放,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品贮存时应在 0~5℃ 下冷藏、保鲜储存,或在-18℃ 以下冷冻储存,产品堆放时必须垫板,与地面距离为 10cm 以上,与墙壁距离 20cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在上述条件下,冷藏条件产品保质期为 3 天;冷冻条件下产品保质期为 30 天。