

Q/JMSP

石河子市金麦食品科技有限公司 食 品 企 业 标 准

Q/JMSP0002S-2026



花色馒头

2026 - 06-15 发布

2026- 07-01 实施

石河子市金麦食品科技公司发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定起草。依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》编制，本标准按照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。产品理化指标参考GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》，结合本企业添加杂粮、果蔬、蛋奶等辅料生产花色馒头的产品特性编制，食品安全指标符合现行国家强制性食品安全标准要求。

1. 本标准由石河子市金麦食品科技有限公司提出、起草；
2. 主要起草人：徐新风、聂海洲；标准批准人：韩莎；
3. 本标准引用国家强制标准更新时自动修订对应指标；
4. 本标准作为产品生产管控、出厂检验、市场监管、贸易仲裁的法定依据。



花色馒头



1 范围

本标准规定了花色馒头的术语和定义、产品分类、原辅材料要求、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉（质量分数 $\geq 50\%$ ）、饮用水为主要原料，添加杂粮粉、新鲜果蔬/果蔬粉、鸡蛋、乳粉、白砂糖、食用盐、酵母等可食用辅料，经配料、和面、发酵、成型、醒发、蒸汽蒸制而成的花色馒头产品；

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 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 的测定
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB 7718-2011 预包装食品标签通则
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21118 小麦粉馒头
- GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则
- GB 29921-2021 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 国家市场监督管理总局令 第 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 花色馒头

以小麦粉（质量分数 $\geq 50\%$ ）、饮用水为基础原料，添加一种或多种杂粮、果蔬、鸡蛋、乳粉、食糖等食用

辅料，经酵母发酵、蒸汽熟制，色泽、口味区别于纯白小麦馒头的发酵面制食品。



3.2 比容

单位质量成品馒头的体积，单位：mL/g，按 GB/T 21118 规定方法测定。

4 产品分类

- 4.1 杂粮类花色馒头：小麦粉复配玉米粉、黑米粉、荞麦粉、高粱粉等杂粮原料（杂粮添加量 $\geq 10\%$ ）。
- 4.2 果蔬类花色馒头：小麦粉复配新鲜果蔬、果蔬干粉（果蔬原料添加量 $\geq 5\%$ ）。
- 4.3 蛋奶类花色馒头：小麦粉复配鸡蛋、乳粉、白砂糖等辅料。
- 4.4 果干类花色馒头：小麦粉复配红枣、葡萄干等可食用干制果品。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉

应符合对应产品国标要求，无霉变、结块、生虫，黄曲霉毒素 B₁符合 GB 2761 规定。

5.2 生产用水

生产加工用水为生活饮用水，符合 GB 5749 要求。

5.3 酵母（干/鲜酵母）

食品级酵母符合 GB 31621 要求，无变质、酸败。

5.4 杂粮、果蔬、鸡蛋、乳粉、白砂糖、食用盐

感官正常、无腐烂霉变、无异味，污染物、农残、微生物符合对应国标及 GB 2762、GB 2763 限值要求。

5.5 食品添加剂

所使用添加剂品种、使用范围、使用量应符合 GB 2760 规定。

5.6 包装材料

接触食品的包装容器、包装薄膜为食品级产品，符合 GB 4806 系列标准。



6 技术要求

6.1 感官要求

表 1 感官指标

项目	指标要求
色泽	具有产品原料天然色泽, 颜色均匀; 无霉斑、非正常染色斑块, 无发黑变质现象
外观形态	外形完整, 无严重开裂、塌陷、皱缩等明显缺陷, 无异物
内部组织	有弹性, 呈海绵状, 无局部硬块、黄色碱斑等明显缺陷, 无异物
气味滋味和口感	具有小麦及对应辅料特有滋味、气味, 口感松软不粘牙、无牙碜、无生面味

6.2 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标
比容, mL/g	≥ 1.6
水分, %	≤ 46.0
pH 值	5.5 ~ 7.5

6.3 污染物限量

铅(以 Pb 计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$; 总砷(以 As 计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$, 其他污染物限量执行 GB 2762。

6.4 真菌毒素

黄曲霉毒素 B₁ $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$, 符合 GB 2761。

6.5 微生物限量



表 3 微生物限量

项目	限量指标
大肠菌群 MPN/100g	≤30
霉菌 CFU/g	≤200
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

6.6 食品添加剂

不得违规添加合成色素、防腐类添加剂；膨松剂、酸度调节剂等添加剂执行 GB 2760 发酵面制品限定要求。

7 生产加工过程卫生要求

产品生产全过程卫生管理按照 GB 14881 规定执行，划分原料区、配料区、成型醒发区、蒸制区、冷却包装区；成品蒸制中心温度 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ ，保温熟制不少于 8min；工器具、生产设备定期清洗消毒，从业人员健康管理符合食品安全相关法规。

8 试验方法

8.1 感官检验

自然光条件下目测产品色泽、形态，掰开检查内部组织，嗅闻气味、品尝口感，随机抽取 10 个成品试样。

8.2 比容

按 GB/T 21118 附录 C 规定方法测定。

8.3 水分

按 GB 5009.3 直接干燥法检测。

8.4 pH

按 GB 5009.237 酸度计法测定。

8.5 污染物

铅、总砷分别按照 GB 5009.12、GB 5009.11 规定方法检测。



8.6 微生物

大肠菌群 GB 4789.3; 霉菌 GB 4789.15; 沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 检验。

9 检验规则

9.1 批次划分

同一班次、同一原辅材料、同一工艺生产的产品划为一批，每批产品最大批量不大于 5000kg。

9.2 抽样

每批产品随机抽取 12 个成品，样品分为两份，一份检验，一份留样，常温留样保存不少于 48h。

9.3 出厂检验

每批次产品出厂必检项目：感官、水分、比容、大肠菌群；检验合格出具产品合格证明后方可出厂销售。

9.4 型式检验

正常生产每年不少于 1 次型式检验；停产复产、原料配方重大变更、监管抽检不合格时须加做型式检验，型式检验为本标准全项目检验。

9.5 判定规则

出厂检验项目不合格时，加倍取样复检，复检合格判定该批次合格，复检仍不合格整批判定不合格；型式检验中致病菌项目不合格，该批次直接判定不合格，不得复检；其余项目不合格可双倍复检判定。

10 标签、标志、包装、运输、贮存

10.1 标签标识

预包装产品标签按 GB 7718、GB 28050 要求标注产品名称、配料表、生产者名称地址、生产日期、保质期、贮存条件、本企业标准号；可标注提示：食用前建议复蒸加热。

10.2 包装

食品专用包装材料，包装完整密封、无破损、无污染。



10.3 运输

运输工具洁净干燥、无异味、防雨防晒，严禁与有毒有害、有异味货品混装混运，装卸轻放避免挤压破损。

10.4 贮存

成品存放于阴凉干燥库房，货品离地离墙 $\geq 10\text{cm}$ ；常温保质期：2天；冷藏贮存产品贮存温度 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，保质期3天。



附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：花色馒头 Q/JMSP0002S-2026

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，GB/T 21118-2007 馒头标准仅适用于纯白小麦馒头，本企业产品添加杂粮、果蔬、蛋奶等辅料，无法直接采用国标，依据食品安全法、标准化法制定本食品安全企业标准，用于生产管控与产品检验。

指标编制说明：感官、比容、pH等理化指标参考GB/T21118，因杂粮、果蔬原料含膳食纤维与水分，将产品水分限量调整至 $\leq 46.0\%$ ；污染物、真菌毒素、微生物等安全指标全部等同现行国家强制性标准，无低于国标指标。满足卫健备案审核要求。

3、适用范围：用于企业生产管控、出厂检验、市场监督抽检判定。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信

息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）

企业名称（盖章）



2026年 6月22日