

T/CBFIA

中国生物发酵产业协会团体标准

T/CBFIA XXXX—XXXX

传统老面馒头

Traditional sour-dough steamed bread

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国生物发酵产业协会 发布

传统老面馒头

1 范围

本标准规定了传统老面馒头的术语和定义、生产工艺、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以传统老面发酵工艺工业化生产的商品馒头。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 4789.3 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 霉菌和酵母菌测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 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 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

老面 sour dough

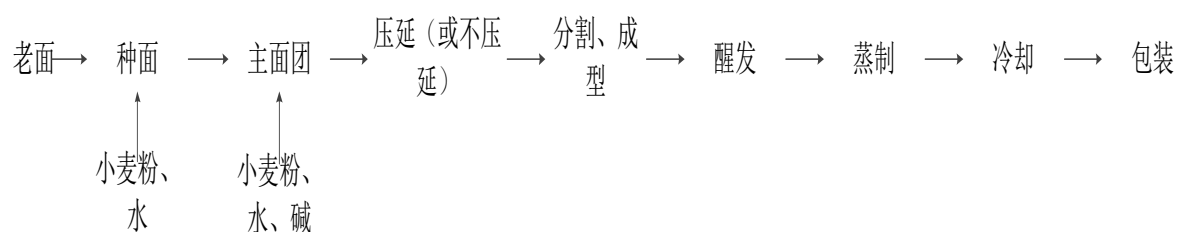
以传统酸面团、水、小麦粉为原料，通过连续传代、扩大培养形成的天然发酵剂。

3.2

传统老面馒头 traditional sour-dough steamed bread

以小麦粉、水为主要原料添加或不添加其他辅料，用老面作为发酵剂制成的馒头。

4 生产工艺



5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.3 食用碱：应符合 GB 1886.1 的规定。

5.1.4 其他辅料：应符合国家相关标准。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	形态完整，色泽正常，表面无皱缩、塌陷，无黄斑、灰斑、黑斑、白毛和粘斑等缺陷，无异物
内部	质构特征均一，有弹性，呈海绵状，无粗糙大孔洞、局部硬块、干面粉痕迹及黄色碱斑等明显缺陷，无异物。
口感	无生感，不粘牙，不牙碜。
滋味和气味	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味，无异味。

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/ (%)	≤ 42
比容/ (mL/g)	≥ 2.0
pH 值	5.6-7.2
酸度/ (°T)	≤ 3

5.4 安全要求

5.4.1 污染物

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.2
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5

5.4.2 真菌毒素

应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素指标

项目	指标
黄曲霉毒素 B1/(μ g/kg) ≤	5.0

5.4.3 微生物

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

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

5.4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.4.5 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取样品一份，置于洁净、白瓷盘中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质并闻其气味，然后用刀按四分法切开，观察内部组织，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

6.3 比容

按照GB/T 21118规定的方法测定。

6.4 pH

按照附录A的方法测定。

6.5 酸度

按照附录B的方法测定。

6.6 污染物

按照GB 2762规定的方法测定。

6.7 真菌毒素

按照GB 2761规定的方法测定。

6.8 大肠菌群

按照GB/T 4789.3规定的方法测定。

6.9 霉菌

按照GB/T 4789.15规定的方法测定。

6.10 致病菌

沙门氏菌按照GB/T 4789.4规定的方法测定；志贺氏菌按照 GB/T 4789.5规定的方法测定；金黄的葡萄球菌按照GB/T 4789.10规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一天同一班次，同一生产线生产的产品为一批，组批量以馒头个数计。

7.2 抽样方法和数量

在成品库内随机抽取样品，依据组批量，按照GB/T 2828.1规定的方法取样，取样数量见表4。

表4 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 及以上	8

7.3 出厂检验项目

感官要求、净含量、水分、比容、PH、酸度。

7.4 例行检验

大肠菌群和霉菌计数每7天抽查检测一次。

7.5 型式检验

检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格，可以出厂。

7.6.2 不超过两项指标不符合本标准规定时，可在同批产品中双倍抽样复检，复检结果全部符合本标准。

7.6.3 例行检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。有一项检验项目不符合标准时，判定该批产品不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全标准和管理办法的要求。

8.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应码放整齐，不应挤压，冷藏或冷冻产品使用冷藏或冷冻车进行运输。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、清洁、无异味的场所，或冷藏贮存，或冷冻贮存。不得与有毒、有害、有异味，易挥发、易腐的物品或其他杂物混存。

附录 A
(规范性附录)
传统老面馒头 PH 的测定

A.1 仪器

- A.1.1 天平：感量 0.01g。
- A.1.2 天平：高速组织捣碎机。
- A.1.3 PH 计。
- A.1.4 磁力搅拌器。

A.2 测定步骤

A.2.1 试样制备

称取馒头 10.0g 于粉碎机中，加入 90.0 g 经煮沸冷却的蒸馏水后直接将面团绞碎制成匀浆液并进行磁力搅拌。

A.2.2 试样测定

将 PH 复合电极插入足够浸没电极的 A.1.1 制备的试样中，并将 PH 计温度校正到待测样的温度，待读数稳定后，记录数据。同一个制备试样至少要进行两次测定。

A.3 结果计算

取两次测定结果的算术平均值作为测定结果，精确到 0.01。

A.4 测定步骤

在重复性条件喜爱获得的两次独立测定结果的绝对值不应超过平均值的 2%。

附录 B

(规范性附录)

传统老面馒头总酸度的测定

B.1 仪器

B.1.1 天平：感量 0.01g。

B.1.2 天平：高速组织捣碎机。

B.1.3 PH 计。

B.1.4 磁力搅拌器。

B.2 测定步骤

B.2.1 试样制备

称取馒头 10.0g 于粉碎机中，加入 90.0 g 经煮沸冷却的蒸馏水后直接将面团绞碎制成匀浆液并进行磁力搅拌。

B.2.2 试样测定

将 PH 复合电极插入足够浸没电极的 A.1.1 制备的试样中，用 0.1 mol/L 的氢氧化钠标准溶液滴定面团匀浆液至 pH 值为 8.50，消耗的氢氧化钠溶液体积记为 V(mL)，即为该面团的总酸度值 TTA (Total Titratable Acidity)。

B.3 结果计算

取两次测定结果的算术平均值作为测定结果，精确到 0.01。

B.4 测定步骤

在重复性条件喜爱获得的两次独立测定结果的绝对值不应超过平均值的 2%。