

《传统老面馒头》团体标准编制说明（征求意见稿）

一、工作简况

1、任务来源

馒头是中华面食文化的象征，它流传和伴随了我们几千年，有资料显示，在北方有 70% 的面粉是以馒头的形式出现在我们餐桌上的，它可以同西方的面包相媲美，被称为汽蒸面包。

流传几千年的老面馒头是一直是用酵头来做的，北方传统的老面馒头是用酵头作为引子来发面的，就是每一次做馒头时留下一小块面团，称为酵头，扔在面缸里保存，作为下一次蒸馒头时用以发酵的引子。随着时代的发展、科学的进步，市面上出现了各种各样发酵的介质并大有取代酵头之势，如酵母粉、泡打粉等等。但以这种方式发面蒸出来的馒头在风味上总是略逊一畴。

与现代新型的发酵手法快速、易操作相比，传统的酵头发面存在耗时长、技巧不好把握、质量不稳定等缺点，但它也有其无可比拟的优势：风味好，充满浓郁的面香味，松软而又不失筋道，针对老面馒头的优点，大力宣传老面馒头的越来越多，质量也相差甚大，缺乏统一标准，为了能够将老面馒头统一标准，制约目前老面馒头市场质量现状，由河北同福健康产业有限公司做为牵头起草单位，广泛邀请学校、面粉厂家及同行业参与编制，积极推进团体标准制订工作。

2、主要参加单位和工作组成员及分工

本标准主导起草单位：河北同福健康产业有限公司

本标准参与起草单位：河南工业大学、中原粮食集团多福多食品有限公司、石家庄市豪雪面粉有限公司。

参加单位工作分配：河北同福健康产业有限公司负责标准方案的制定和行业情况的调研、标准标准起草和编制说明编写，河南工业大学、中原粮食集团多福多食品有限公司、石家庄市豪雪面粉有限公司协助方法的验证，数据检测，参与研究方案的确定，对标准各个版本的全部内容提出编写和修改意见。

主要成员：暂略。

3、主要工作过程

2021年5月，中国生物发酵产业协会启动《传统老面馒头》的立项工作，2021年6月该标准正式立项，启动《传统老面馒头》团体标准的起草工作，面向行业公开征集标准起草工作组。根据广泛的征集，组成了由生产企业、高校等单位构成的标准编制工作组，由河北同福健康产业有限公司任组长单位，负责标准文本和编制说明的编辑、整理等工作。

2021年11月，组织了线上标准启动会议暨第一次起草组工作会议，会上牵头单位根据前期广泛调研、咨询、收集和查阅有关资料，以老面馒头的生产工艺及技术要点为主要参考依据介绍了《传统老面馒头》团体标准草案，起草组针对标准草案进行了讨论，在术语定义、检测项目设置和实验方法等方面达成了共识，同时对标准制定进度和下步工作内容进行了安排。

2021年11月-2022年1月中旬，经过广泛的数据调研与分析，整理汇总，并在起草小组内讨论一致后形成征求意见稿一稿。

2022年1月下旬，公开征求意见。

二、标准编制原则

本文件的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和起草规则》和 GB/T1.2-2002《标准化工作导则第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》进行编写，具体原则如下：

- 1、符合国家相关的政策法规；
- 2、积极接轨最新国家标准要求，确保标准与 GB2760、GB2762、GB2761、GB14880 等国家食品安全标准有效衔接(科学性、适用性、先进性)；
- 3、有利于提高产品质量，为行业规范发展起到指导作用；
- 4、有利于合理利用资源，提高经济效益；
- 5、符合用户要求，保护消费者利益，促进对外贸易。

三、标准主要内容的确定及试验（或验证）情况

1、标准名称

本标准名称为《传统老面馒头》

2、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。

3、规范性引用文件

列出了本标准中引用的标准文件。

4、术语和定义

对本标准中涉及到的老面和传统老面馒头给以定义。

5、生产工艺

根据老面馒头的生产工艺列出了传统老面馒头生产工艺流程图。

6、技术要求

6.1、原料要求

传统老面馒头生产所用的水、小麦粉、食用碱及其他辅料等满足相应的国家标准的要求。

6.2、感官指标

根据产品固有性状确定对产品外观、内部、口感、滋味和气味五个方面做出描述。

6.3、理化指标

传统老面馒头的理化指标为水分、比容、pH值和酸度。

(1) 水分

水分可影响馒头的保质期和口感，参考 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》水分含量 $\leq 45\%$ ，结合老面馒头生产工艺和实测指标，传统老面馒头的水分含量规定为 $\leq 42\%$ 。

(2) 比容

比容为单位质量的物质所占有的容积，是反应馒头发酵或膨胀程度的指标，与密度呈反比，参考 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》比容 $\geq 1.7\text{mL/g}$ ，结合老面馒头生产工艺和实测指标，传统老面馒头的比容规定为 $\geq 2.0\text{mL/g}$ 。

(3) pH值

pH值是反应馒头发酵程度和口感的指标，参考 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》pH值 5.6-7.2，结合老面馒头生产工艺和实测指标，传统老面馒头的 pH 值

规定为 5.6-7.2。

(4) 酸度

酸度是指 10.0g 老面馒头消耗 0.1 mol/L 的氢氧化钠标准溶液达到 pH 值 8.50 所需的体积，老面过发酵后酸度增加，pH 值不变化，可直接影响馒头的口感，根据老面馒头生产工艺，结合实测指标，传统老面馒头的酸度规定为 $\leq 3T$ (mL)。

6.4、安全要求

(1) 污染物

传统老面馒头的污染物指标为铅和总砷。

①铅

反应重金属污染程度，参考 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，为提高产品质量，引导行业规范发展，结合实测指标，传统老面馒头的铅规定为 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

②总砷

反应重金属污染程度，参考 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》总砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，传统老面馒头的铅规定为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

(2) 真菌毒素

本产品中黄曲霉毒素 B1 应符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中要求。

(3) 微生物

传统老面馒头的微生物指标中大肠菌群、霉菌计数和致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等）应符合相关国家标准中的要求。

(4) 食品添加剂

传统老面馒头的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

(4) 生产加工过程

传统老面馒头的生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

7、试验方法

本标准中的水分、比容、污染物、真菌毒素、大肠菌群、霉菌、致病菌均按照国家有关标准中规定的方法测定。

7.1、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。

7.2、pH 的测定

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，将 PH 复合电极插入足够浸没电极的上述制备的试样中，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。

7.3、酸度

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，将 PH 复合电极插入足够浸没电极的上述制备的试样中，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)。

8、主要试验（或验证）情况

本次共检测传统老面馒头样品 11 份，按照本标准规定的检验项目和试验方法进行检测，全部达到标准要求，抽样检测结果见附件。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、达到预期的社会效益、对产业发展的作用

本标准发布后，将对老面馒头食品企业质量控制起到重要作用。老面馒头是我国主食产业的重要品类之一，是我国传统主食的典型代表之一，该标准的制定对于推动传统食品发展，提升传统附加值具有重要作用。

传统老面馒头重点对老面馒头的生产工艺进行规范，规范企业按照标准化的方式来组织生产、经营、管理和服务，促进转型升级，引领创新驱动，促进行业在经济、社会、生态等方面高质量发展。

六、与国际、国外同类标准水平的对比情况

本标准没有采用国际标准。

目前国外无此类产品的标准，国内只有 GB/T 21118 小麦粉馒头的国家推荐标准和河南省的地方标准 DBS41/ 002-2015 食品安全地方标准 发酵型蒸制面制

品。

本标准水平为国内先进水平。

七、与国内相关标准的关系

本标准与现行的《小麦粉馒头》无冲突项，此标准为在这个标准基础上结合捞面馒头的特性，做的标准进一步加严和补充，是相互协调一致的。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、其他

无。

传统老面馒头团体标准起草小组

2022年1月

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感,不粘牙,不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感,不粘牙,不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味。	36.72%	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 3	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	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。	无生感,不粘牙,不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味。	40.1%	2.45	7.2	0.45	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.72%	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
												g)	
样品 4	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	41.8%	2.45	7.18	0.45	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.72%	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
												限: 0.04mg/kg)	
样品 5	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	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	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	40.1%	2.40	5.60	2.2	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg)	

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.72%	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
	缺陷, 无异物	明显缺陷, 无异物。										总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 6	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和	41.2%	2.43	5.63	2.1	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg)	

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.72	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
	斑、灰斑、黑斑、白毛和粘斑等缺陷, 无异物	部硬块、干面粉痕迹及黄色碱斑等明显缺陷, 无异物。		气味, 无异味。							沙门氏菌: 未检出	0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 7	形态完整, 色泽	质构特征均一, 有	无生感, 不	具有小麦粉经	36.4	2.4	6.54	0.62	<30	≤10	/	/	/

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感,不粘牙,不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感,不粘牙,不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味。	36.72	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
	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	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	粘牙,不牙碜	发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味									
样品 8	形态完整,色泽正常,表面无皱缩、塌陷,无黄斑、灰斑、黑斑、	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	无生感,不粘牙,不牙碜	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味,无异味	35.7	2.6	6.98	0.58	<30	≤10	/	/	/

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.72	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
	白毛和粘斑等缺陷, 无异物	迹及黄色碱斑等明显缺陷, 无异物											
样品 9	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	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	无生感, 不粘牙, 不牙碜	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味	36.7	2.4	6.35	0.67	<30	≤10			
样品 10	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.1	2.4	6.28	0.75	<30	≤10			

传统老面馒头检测数据汇总表

项目	外观	内部	口感	滋味和气味	水分/(%) ≤	比容/(mL/g) ≥	pH值	酸度/(°T)	大肠菌群/ (mpn/100g) ≤	霉菌计数/ (CFU/g)	致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等)	污染物	真菌毒素
样品 1	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	37.17%	2.10	6.11	1.4	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
样品 2	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.72	2.09	5.89	1.5	<30	<10	金黄色葡萄球菌: <10, <10, <10, <10 沙门氏菌: 未检出	铅未检出(定量限: 0.04mg/kg) 总砷未检出(定量限: 0.04mg/kg)	
	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	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	粘牙, 不牙碜	发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味									
样品 11	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	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。	无生感, 不粘牙, 不牙碜。	具有小麦粉经发酵、蒸制后特有的滋味和气味, 无异味。	36.6	2.5	6.60	0.61	<30	≤10			

