

团 体 标 准

T/XMSSAL 0174—2026

供厦食品 蒸制发酵面米食品

Food for Xiamen-steamed and fermented rice and flour products

2026 – 08 – 10 发布

2026 – 08 – 10 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出。

本文件由厦门市食品安全工作联合会归口。

本文件起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市产品质量监督检验院、厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市集美区市场监督管理局、厦门渡府味道食品有限公司、厦门鸿翼商业管理有限公司、厦门市同安区蟹瑾鲜食品加工厂、厦门市食品安全工作联合会、厦门市粮油质量监测和军粮供应中心、厦门中集信检测技术有限公司。

本文件主要起草人：沈群红、林伟琦、孙金全、李振良、余良、吴珊、蔡芯琪、巫明亮、官世鸿、游振兴、李少斌、黄陈敏、谢雅萌、纪档良、杨扬、林水添、吕进兴、薛晓鹏、林清锋、刘可意。



供厦食品 蒸制发酵面米食品

1 范围

本文件规定了供厦食品 蒸制发酵面米食品的产品分类、要求、标签、包装、运输、贮存、保质期。本文件适用于3.1定义的蒸制发酵面米食品。

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 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.2 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 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验

GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.33 食品安全国家标准 食品微生物学检验 粮食制品采样和检样处理

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
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 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
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 10463 玉米粉
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
NY/T 1407 绿色食品 速冻预包装面米食品
NY/T 1890 绿色食品 蒸制类糕点
QB/T 8123 熟制冷藏米面制品
QB/T 8170 速冻面米食品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒸制发酵面米食品 fermented and steamed rice and flour products

以小麦粉、大米粉、玉米粉、杂粮粉等一种或多种谷物制品为主要原料，添加或不添加馅料/辅料，经原辅料预处理、配料、打面（和面）、米面团（胚）预发酵（或不预发酵）、成型、发酵（或发酵后成型）、蒸制、冷却、包装等工序加工制成的预包装食品。

4 产品分类

4.1 按馅料/辅料的原料组成成分

根据馅料/辅料的原料组成为三类：

- 含肉类：馅料/辅料中含有畜肉、禽肉、水产品等原料或其制品加调味品组成。如：肉包、三鲜包等；
- 无肉类：馅料/辅料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料或其制品。如：核桃包、莲蓉包、芝麻包、花卷等；
- 无馅类：以面、米为主要原料，不含馅料的产品。如馒头、发糕、碗糕等。

4.2 按产品运输、贮存方式

分为常温类、冷藏类和冷冻类。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.3 大米粉、杂粮粉等谷物制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.4 酵母：应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 5.1.5 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.1.6 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 5.1.7 禽（畜）肉：应符合 GB 2707 及国家有关规定，具备《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》。严禁使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉以及变质肉、异味肉、腐败肉、注水肉、注胶肉、灌水肉、槽头肉、淋巴肉、碎杂边角劣质肉等一切不符合食品安全标准的不合格肉品。
- 5.1.8 动物性水产品：应符合 GB 2733 及国家有关规定。
- 5.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 及国家有关规定。
- 5.1.10 其他原辅料：应符合相应标准和质量规定。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织	组织松软有弹性，具有该品种应有的组织特征	取2袋以上样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下肉眼观察组织、形态和色泽，检查有无杂质，并按包装上标明的食用方法进行加热，用温开水漱口后，用鼻嗅、口尝检查其滋味气味
形态	具有该品种应有的形态特征	
色泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽	
滋味气味	具有该品种固有的滋味和气味，无生感，不粘牙，无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	要求		检测方法	备注
水分/（g/100g）	≤70 ≤65	限含肉类 限无肉类、无馅料	GB 5009.3	采用QB/T 8170
馅料/辅料含量/（g/100g）	符合产品标签标识	限含肉类、无肉类	GB/T 23780	-
蛋白质/（g/100g）	≥3.0	限含肉类	GB 5009.5	采用QB/T 8170
脂肪/（g/100g）	≤18.0	限含肉类	GB 5009.6	采用QB/T 8123
酸价*（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤5		GB 5009.229	采用NY/T 1890
过氧化值*（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.15		GB 5009.227	采用NY/T 1407
* 适用于主要馅料/辅料为动物性食品、坚果及籽类食品，或配料中使用食用油脂的产品				

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的要求，还应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

项目	限量值		检验方法	备注
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.2	限无馅料	GB 5009.12	采用 GB 2762
	0.5	限含肉类、无肉类		
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.5		GB 5009.11	采用 NY/T 1890，严于 GB 2762（无）
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	0.1		GB 5009.15	采用 NY/T 1890，严于 GB 2762（无）
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	1.0		GB 5009.123	采用 GB 2762
汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	0.02		GB 5009.17	采用 NY/T 1890，严于 GB 2762（无）

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的要求，还应符合表4的要求。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量值	检验方法	备注
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	2	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2761（无）
总黄曲霉毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ /（μg/kg）	4		
赭曲霉毒素 A/（μg/kg）	3	GB 5009.96	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇* /（μg/kg）	500	GB 5009.111	参考(EU) 2023/915，严于 GB 2761（无）
玉米赤霉烯酮* /（μg/kg）	50	GB 5009.209	参考(EU) 2023/915，严于 GB 2761（无）
* 蒸制发酵米制品除外			

5.6 微生物指标

应符合表 5 的要求。

表 5 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	采用GB 7099
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	采用GB 7099
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15	采用GB 7099
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4	采用GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10	采用GB 29921
蜡样芽孢杆菌/（CFU/g）	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14	参考香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
* 样品的采样及处理按GB 4789.33执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值						

5.7 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的要求。禁止使用化学合成着色剂、亚硝酸盐、含铝膨松剂。食品添加剂重点检测项目见附录A中表A.1。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050的相关规定，标注食用方法、致敏物质、保质期及贮存条件，对于含馅料、无肉类，还应标示产品馅料/辅料含量。

6.2 包装

包装材料和包装容器应清洁、无异味、无破损，符合相应食品安全国家标准的规定。

6.3 运输、贮存

6.3.1 运输工具应清洁，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混运。

6.3.2 运输过程应轻装轻卸、防止日晒、雨淋和挤压。

6.3.3 贮存场所应阴凉、干燥、清洁、无异味，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品同处贮存。产品应与墙壁、地面保持适当的距离。

6.3.4 产品冷链物流过程应符合GB 31605的规定。

6.3.5 产品运输过程、储存环境温度控制范围：常温类 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，冷藏类 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ，冷冻类 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 保质期

在本文件规定的运输、贮存条件下，产品未开封时，保质期按标签标示执行。

附 录 A
(资料性)
重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目

项目	限量值	检验方法	备注
甜蜜素/ (g/kg)	不得使用	GB 5009. 97	采用GB 2760
糖精钠 (以糖精计) / (g/kg)	不得使用	GB 5009. 28	采用GB 2760
三氯蔗糖/ (g/kg)	不得使用	GB 5009. 298	采用GB 2760
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	不得使用	GB 5009. 121	采用GB 2760
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计) / (g/kg)	不得使用	GB 5009. 28	采用GB 2760

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品添加剂使用范围及限量规格标准》
 - [2] 香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
 - [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [4] (EU) 2023/915 欧盟委员会法规 食品中污染物最大限量水平
-

