



412591S-2021



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2021

面包雪花片、面包糠

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郜红坤、孟庆华。

H N
Q B

面包雪花片、面包糠

1 范围

本标准规定了面包雪花片、面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、烘焙、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

根据所用原辅料不同，产品分为：片状面包雪花片、颗粒状面包雪花片、面包糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2. 1. 18磷酸二氢钠应符合 GB 1886. 336 的规定。
- 2. 1. 19焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886. 328 的规定。
- 2. 1. 20双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2. 1. 21硫酸钙应符合 GB 1886. 6 的规定。
- 2. 1. 22碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。
- 2. 1. 23碳酸钙应符合 GB 1886. 214 的规定。
- 2. 1. 24复合膨松剂应符合 GB 1886. 245 和 GB 26687 的规定。
- 2. 1. 25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2. 1. 26黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 27氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2. 1. 28羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2. 1. 29酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2. 1. 30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2. 1. 31柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 32日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 33 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2. 1. 34姜黄素应符合 GB 1886. 76 的规定。
- 2. 1. 35辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
- 2. 1. 36焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 37柑橘黄应符合 GB 1886. 346 的规定。
- 2. 1. 38甜菜红应符合 GB 1886. 111 的规定。
- 2. 1. 39高粱红应符合 GB 1886. 32 的规定。
- 2. 1. 40生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2. 2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	片状或颗粒状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的性状	
气味与滋味	具有面制品特有的香气与滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2. 3 理化指标

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		≤ 16.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
^a 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^b 磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
注: a 仅适用于添加该种着色剂的产品, 且相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760所规定的最大使用量的比例之和不应超过1;			
b 仅适用于添加复合膨松剂、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠的产品;			
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、烘焙、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.04 裹粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县味全食品有限公司

QB