



410222S-2021



淮阳县秋欣面粉有限公司企业标准

Q/HQX 0001S-2021

面包糠

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

淮阳县秋欣面粉有限公司 发布

前 言

本标准由淮阳县秋欣面粉有限公司提出。

本标准起草单位：淮阳县秋欣面粉有限公司。

本标准主要起草人：史鑫。

H N
Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加饮用水、大豆油、食用盐、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄为辅料，经配料、和面、膨化、切割、粉碎、包装工艺加工制成的非即食面包糠。

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 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.2 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	粉末或颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至黄色	
气、滋味	具有面包糠特有的香气与滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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/ (%)	≤ 7	GB 5009.3
酸价(以脂肪计) (KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

*铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
柠檬黄/(g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄/(g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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的平板计数法
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 第二法
霉菌/（CFU/g）	≤	150			GB 4789. 15
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行					
n为同一批次产品应采集的数品件数，c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加饮用水、大豆油、食用盐、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄为辅料，经配料、和面、膨化、切割、粉碎、包装工艺加工制成的非即食面包糠。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淮阳县秋欣面粉有限公司

H N
Q B