



410680S-2022



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0001S-2022

面包屑

2022-03-24 发布

2022-03-24 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。

本标准由淇县味全食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郜红坤。

本标准自发布实施日起替代Q/QWS 0001S-2017。

H N

Q B

面包屑

1 范围

本标准规定了面包屑的分类、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、红枣粉、火龙果粉、山药粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、羧甲基纤维素钠、乳酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、脂肪酶、木聚糖酶、维生素 C、 α -淀粉酶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酒石酸氢钾中的几种）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、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、食品加工用酵母，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。

根据所用原辅料不同，产品分类为：原色面包屑、彩色面包屑。

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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 复配乳化酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.21 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	颗粒状	取50g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	具有产品应有的色泽	
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	\leq 16.0	GB 5009.3	
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22	
a 着色剂	柠檬黄, g/kg	\leq 0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	\leq 0.3	GB 5009.35
	β -胡萝卜素, g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	\leq 0.3	SN/T 4890
注1: 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。			
注2: *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: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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。型式检验按国家有关规定执行。

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、红枣粉、火龙果粉、山药粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、羧甲基纤维素钠、乳酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、脂肪酶、木聚糖酶、维生素 C、 α -淀粉酶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酒石酸氢钾中的几种）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、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、食品加工用酵母，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。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 面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉。

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

Q B