



411755S-2022



河南麦客多食品有限公司企业标准

Q/HMKD 0002S-2022

# 面包

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

河南麦客多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南麦客多食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南麦客多食品有限公司。

本标准主要起草人：王桂香、武曼曼。

H N

Q B

# 面包

## 1 范围

本标准规定了面包的分类、术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、酵母、食用盐、饮用水、食用植物油（棕榈油）为主要原料，加入白砂糖、结晶海藻糖、全脂乳粉、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、人造奶油、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘油、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、复配食品添加剂（ $\alpha$ -淀粉酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶中的几种）、维生素C（抗氧化剂）、磷脂、冰乙酸、脱氢乙酸钠、丙酸钙、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、乳酸菌香精、黄油香精、红豆香精、奶酪香精、玉米香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌面团、分割、冷冻、开酥、整形、醒发、烘烤、冷却、在烤制前或后在面包胚表面或内部添加沙拉酱（酸奶卡仕达沙拉酱、乳酸菌沙拉酱、咸奶酪沙拉酱、牛奶卡仕达沙拉酱、巧克力卡仕达沙拉酱、草莓沙拉酱、芝士味沙拉酱、奶酪沙拉酱中的一种或几种）、肉松、豆沙、葡萄干、红豆、椰蓉、燕麦片、芝麻、蔓越莓、藜麦、小麦胚芽中的一种或几种，包装而成的面包。

根据原辅料不同，产品分为：起酥面包、调理面包。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 起酥面包

以小麦粉、酵母、食用盐、饮用水、食用植物油（棕榈油）为主要原料，加入白砂糖、结晶海藻糖、全脂乳粉、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、人造奶油、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘油、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、复配食品添加剂（ $\alpha$ -淀粉酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶中的几种）、维生素C（抗氧化剂）、磷脂、冰乙酸、脱氢乙酸钠、丙酸钙、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、乳酸菌香精、黄油香精、红豆香精、奶酪香精、玉米香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌面团、分割、冷冻、开酥、整形、醒发、烘烤、冷却、包装工艺制成的松软多孔、层次清晰、口感酥松的食品。

### 2.2 调理面包

以小麦粉、酵母、食用盐、饮用水、食用植物油（棕榈油）为主要原料，加入白砂糖、结晶海藻糖、全脂乳粉、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、人造奶油、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘油、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、复配食品添加剂（ $\alpha$ -淀粉酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶中的几种）、维生素C（抗氧化剂）、磷脂、冰乙酸、脱氢乙酸钠、丙酸钙、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、乳酸菌香精、黄油香精、红豆香精、奶酪香精、玉米香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌面团、分割、冷冻、开酥、整形、醒发、烘烤、冷却、在烤制前或后在面包胚表面或内部添加沙拉酱（酸

奶卡仕达沙拉酱、乳酸菌沙拉酱、咸奶酪沙拉酱、牛奶卡仕达沙拉酱、巧克力卡仕达沙拉酱、草莓沙拉酱、芝士味沙拉酱、奶酪沙拉酱中的一种或几种) 一种或多种、豆沙、葡萄干、红豆、椰蓉、燕麦片、芝麻、蔓越莓、藜麦、小麦胚芽中的一种或几种, 包装而成的食品。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 结晶海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.8 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.14 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.15 紫薯粉应符合 Q/YZY 0002S (附录 A) 的规定。
- 3.1.16 南瓜粉应符合 Q/YZY 0002S (附录 A) 的规定。
- 3.1.17 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.18 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 3.1.19 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.20 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.22 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.24 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.27 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 3.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 3.1.29 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.30 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.31 豆沙应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.32 葡萄干应符合 CXS 67 的规定。
- 3.1.33 红豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.34 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 3.1.35 燕麦片应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。。
- 3.1.37 蔓越莓应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.38 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.39 小麦胚芽应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.40 人造奶油应符合 NY 479 的规定。

## 3.2 感官要求

- 3.2.1 起酥面包感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 起酥面包感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	饱满，多层，具有产品应有的形态	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。
色 泽	具有产品应有的色泽	
组 织	纹理清晰，层次较分明	
滋味与口感	表皮松酥或酥软，肉质松软，无异味	
杂 质	正常视力范围内无可见外来异物	

- 3.2.2 调理面包感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 调理面包感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	面包坯完整，饱满，具有产品应有的形态	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。
色 泽	具有产品应有的色泽	
组 织	面包坯应具有该产品应有的组织结构	
滋味与口感	具有品种应有的滋味与口感，无异味	
杂 质	正常视力范围内无可见外来异物	

## 3.3 理化指标

- 理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指标		检验方法
	起酥面包	调理面包	
水分/(g/100g)	≤ 40	50	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 6		GB 5009.239
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
pH 值	≤ 6.0		GB 5009.237
水分活度/(Aw)	≤ 0.830		GB 5009.238
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤ 0.5		GB 5009.121
丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计)/(g/kg)	≤ 2.5		GB 5009.120
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品 a仅限添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）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。			

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

### 3.7 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。

## 4 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、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录A

备案编号：323523S-2019

备案日期：2019-12-09



Q/YZY

兴化市耶之缘食品有限公司企业标准

Q/YZY 0002S-2019

蔬菜粉系列

2019-11-20 发布

2019-12-19 实施

兴化市耶之缘食品有限公司发布

## 前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》，NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》，NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》的有关规定。

本标准将铅指标设定为铅（以 Pb 计） $\leq 0.9$  mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） $\leq 1.0$  mg/kg 的规定。

本标准由兴化市耶之缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭秀女、王一朋。

本标准于 2019 年 11 月 20 日发布。

## 蔬菜粉系列

### 1 范围

本标准规定了蔬菜粉系列的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。本标准适用于以脱水蔬菜（根菜类、叶菜类、茄果类）为原料，经挑选、干燥或不干燥，粉碎、包装而成，供食品加工用的蔬菜粉系列（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志
- 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 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 分类

根据脱水蔬菜品种不同命名，命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以脱水胡萝卜为原料，加工成粉状的产品命名为胡萝卜粉。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 脱水蔬菜（根菜类）：应符合 NY/T 959 的规定。
- 4.1.2 脱水蔬菜（叶菜类）：应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.3 脱水蔬菜（茄果类）：应符合 NY/T 1393 的规定。

Q/YZY 0002S—2019

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	呈均匀的粒状，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

#### 4.3 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
水分, g/100g	≥ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (限芹菜粉、香菜粉、黄瓜粉、菠菜粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	符合 GB 2763 的规定
滴滴涕(DDT), mg/kg	
甲胺磷, mg/kg	
敌敌畏, mg/kg	
杀螟硫磷, mg/kg	
氯菊酯, mg/kg	

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

#### 4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

#### 5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

#### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

#### 5.2.4 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

#### 5.2.5 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

#### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

#### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

### 5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

## 6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

## 6.3 型式检验

- 6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：
  - a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
  - b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
  - c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
  - d) 食品安全监督部门提出要求时。
- 6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

## 6.4 组批与抽样

- 6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。
- 6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。
- 6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

## 6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

### 7.2 包装

- 7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。
- 7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内附有产品合格证。

### 7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免日晒、受潮、受压。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

## 8 保质期

Q/YZY 0002S—2019

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 12 个月。

JSQB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、酵母、食用盐、饮用水、食用植物油（棕榈油）为主要原料，加入白砂糖、结晶海藻糖、全脂乳粉、鸡蛋、南瓜粉、紫薯粉、人造奶油、果葡糖浆、山梨糖醇、麦芽糖醇、甘油、天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、复配食品添加剂（ $\alpha$ -淀粉酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶中的几种）、维生素C（抗氧化剂）、磷脂、冰乙酸、脱氢乙酸钠、丙酸钙、食用香精（牛奶香精、巧克力香精、鸡蛋香精、蛋黄香精、草莓香精、乳酸菌香精、黄油香精、红豆香精、奶酪香精、玉米香精中的一种或几种）中的几种，经搅拌面团、分割、冷冻、开酥、整形、醒发、烘烤、冷却、在烤制前或后在面包胚表面或内部添加沙拉酱（酸奶卡仕达沙拉酱、乳酸菌沙拉酱、咸奶酪沙拉酱、牛奶卡仕达沙拉酱、巧克力卡仕达沙拉酱、草莓沙拉酱、芝士味沙拉酱、奶酪沙拉酱中的一种或几种）、肉松、豆沙、葡萄干、红豆、椰蓉、燕麦片、芝麻、蔓越莓、藜麦、小麦胚芽中的一种或几种，包装而成的面包。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

河南麦客多食品有限公司

QB