



413122S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0031S-2023

烘焙专用籽粒

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N
Q B

烘焙专用籽粒

1 范围

本标准规定了烘焙专用籽粒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加燕麦片、奇亚籽、紫苏籽、亚麻籽、西瓜籽仁、小麦膨化籽粒、玉米糝、大豆碎、小麦麸皮（粉）、小麦胚、黑全麦粉、全麦粉、麦芽粉、花生碎、核桃仁、杏仁、开心果仁、松籽仁，经筛选、混合、分装、包装等工艺制成的烘焙专用籽粒。该产品只供给烘焙食品专用，属于非即食产品，用于增加风味、调和滋味和烘焙食品表面装饰。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 南瓜籽仁、葵花籽仁、西瓜籽仁、核桃仁、杏仁、开心果仁、松籽仁、花生碎、紫苏籽应符合GB 19300的规定。

2.1.2 奇亚籽奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新 食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.3 亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。

2.1.4 芝麻应符合GB/T 11761的规定。

2.1.5 小麦膨化籽粒、麦芽粉、大豆碎应符合GB 2715的规定。

2.1.6 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。

2.1.7 小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。

2.1.8 小麦胚应符合LS/T 3210的规定。

2.1.9 黑全麦粉、全麦粉应符合LS/T 3244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	颗粒状或伴有少量粉末	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中、嗅其气味、在自然光照条件下，检查有无外来杂质。
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种应有的气味，无酸败等异味	
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）	≤	13.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.4	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)/（mg/g）	≤	3	GB 5009.229
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以南瓜籽仁、葵花籽仁、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加或不添加燕麦片、奇亚籽、紫苏籽、亚麻籽、西瓜籽仁、小麦膨化籽粒、玉米糝、大豆碎、小麦麸皮（粉）、小麦胚、黑全麦粉、全麦粉、麦芽粉、花生碎、核桃仁、杏仁、开心果仁、松籽仁，经筛选、混合、分装、包装等工艺制成的烘焙专用籽粒。该产品只供给烘焙食品专用，属于非即食产品，用于增加风味、调和滋味和烘焙食品表面装饰。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》有关规定，参照GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司