



410221S-2023



滑县粒粒香食品有限公司企业标准

Q/HLL 0001S-2023

# 面包糠

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

滑县粒粒香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由滑县粒粒香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周利涛。

H N

Q B

# 面包糠

## 1 范围

本标准规定了面包糠的要求、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、红枣粉、火龙果粉、山药粉、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、大豆油、食用盐中的一种或几种，添加三聚磷酸钠、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配添加剂（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、 $\alpha$ -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、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、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、和面、装模、发酵、电击熟制、冷却、粉碎、烘干、包装加工而成的非即食面包糠。

## 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、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、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 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	粉末状或颗粒状	取适量样品，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	具有产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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以磷酸根 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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; b仅适用于添加磷酸盐的产品。 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 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 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、红枣粉、火龙果粉、山药粉、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、大豆油、食用盐中的一种或几种，添加三聚磷酸钠、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配添加剂（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、 $\alpha$ -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、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、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、和面、装模、发酵、电击熟制、冷却、粉碎、烘干、包装加工而成的非即食面包糠。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。

滑县粒粒香食品有限公司

QB