410450S-2023

河南糠博士食品有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2023

膨化糠（裹粉、煎炸粉）

2023-03-20 发布　　2023-03-20 实施

河南糠博士食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南糠博士食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段守玺。

HNQB

膨化糠（裹粉、煎炸粉）

1 范围

本标准规定了膨化糠（裹粉、煎炸粉）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，添加食用玉米淀粉、小麦淀粉、生活饮用水、食用盐、起酥油（精炼植物油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、大豆油、棕榈油、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、墨鱼粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、焦糖色中的一种或几种）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食用淀粉）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠中的几种，经配料、拌面、膨化、冷却、包装等工艺制成的非即食膨化糠（裹粉、煎炸粉）。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.15 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.19 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.20 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.21　双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 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
色泽	具有本品特有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味。
滋气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
组织状态	不规则状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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		≤	20.0	GB 5009.3
总磷酸盐（以PO_4^{3-}计),g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计),mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
[a]着色剂	柠檬黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	日落黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	姜黄素，g/kg	≤	0.3	SN/T 4890

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

[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。

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a样品的采样及处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合应符合 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、小麦淀粉、生活饮用水、食用盐、起酥油（精炼植物油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、大豆油、棕榈油、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、墨鱼粉、火龙果粉中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、着色剂（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、焦糖色中的一种或几种）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、蒸馏单硬脂酸甘油酯、食用淀粉）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、三聚磷酸钠中的几种，经配料、拌面、膨化、冷却、包装等工艺制成的非即食膨化糠（裹粉、煎炸粉）。

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》的有关规定制定本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南糠博士食品有限公司

HN QB