



411409S-2023



河南佰芙蕾食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

# 裹粉

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南佰芙蕾食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南佰芙蕾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建民。

本标准自发布之日起代替 Q/HBS 0001S-2022（备案号：413001S-2022, 2022-11-01 发布实施。）

H N

Q B

# 裹粉

## 1 范围

本标准规定了裹粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、玉米粉、小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、谷朊粉、全麦粉、黑芝麻粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、牛肉粉调味料、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、碳酸钙、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酵母、5'-呈味核苷酸二钠、食用葡萄糖、D-木糖、乳粉、蛋清粉、辣椒红、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒油树脂、单，双甘油脂肪酸酯、氧化淀粉、面包糠中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的非即食裹粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 绿豆淀粉、莲藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.49 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.52 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.55 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.58 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.59 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.60 蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.63 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.64 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.65 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.66 面包糠应符合 Q/JSBL 0001S (附录A) 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	粉状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 18	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

### 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案编号：323096S-2020

备案日期：2020-11-03



Q/JSBL

江苏宝立食品科技有限公司企业标准

Q/JSBL 0001S-2020

代替 Q/JSBL 0001S-2018

面包糠系列

2020-10-12 发布

2020-11-11 实施

江苏宝立食品科技有限公司发布

## 前 言

本标准为Q/JSBL 0001S-2017修订版本。

本标准主要在以下方面进行了修订：

- 修订了发布和实施日期
- 修订了产品配方
- 修订了产品工艺
- 修订了菌落总数、大肠菌群的指标
- 修订了在不同包装情况下的产品保质期

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定的格式进行编写并确定规范技术要素内容。

本标准贯彻了GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、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》的有关规定。

本标准中铅（以Pb计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762关于“谷物及其制品”中铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由江苏宝立食品科技有限公司提出、负责起草并修订。并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准主要起草人：赵丹青。

本标准于2018年4月首次发布。

本标准于2020年9月11日首次修订。

## 面包糠系列

### 1 范围

本标准规定了面包糠系列的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，以酵母为疏松剂，配以食用盐、添加或不添加白砂糖、起酥油、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂树橙、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、复配膨松剂，经发酵、烘烤、杀菌或不杀菌、去皮、粉碎过筛、干燥或不干燥、包装或经冷冻保湿、包装制成的不完全熟制、供食品加工用的面包糠系列(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。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定
- GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准
- GB 6627.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 23530 酵母抽提物  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
GB 38069 食品安全国家标准 起酥油  
SN/T 2360.9 进出口食品添加剂检验规程第9部分 着色剂  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质量监督检验检疫总局令75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 分类

产品根据加工工艺不同分为面包糠（面包屑）、保湿面包糠（面包屑）。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合GB/T 317的规定,并符合GB 13104。
- 4.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 4.1.3 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 4.1.4 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 4.1.5 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 4.1.6 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.7 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.8 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 4.1.9 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.10 日落黄应符合GB 6627.1的规定。
- 4.1.11  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 4.1.12 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.13 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 4.1.14 起酥油应符合GB 38069的规定
- 4.1.15 胭脂虫红应符合SN/T 2360.9的规定
- 4.1.16 胭脂树橙应符合SN/T 2360.9的规定

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/JSBL 0001S-2020

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	目视、鼻嗅、口尝
气味	具有该产品应有的气味，无异味。	
组织状态	不规则片状、针状或颗粒状，无结块。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		试验方法
		面包糠（面包屑）	保湿面包糠（面包屑）	
水分，g/100g	≤	12.0	42.0	GB 5009.3
食盐（以Cl <sup>-</sup> 计），%	≤	2.5		GB 5009.44
酸度，°T	≤	6		GB 5009.239
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.12
铝（以Al计），mg/kg	≤	100		GB 5009.182
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
食品添加剂		应符合 GB 2760 规定		

## 4.4 微生物指标

应符合表2的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	试验方法
菌落总数，CFU/g	n=5, c=4, m=10000, M=100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	n=5, c=3, m=100, M=300	GB 4789.3 第二法
霉菌，CFU/g	≤ 300	GB 4789.15
沙门氏菌，CFU/g	n=5, c=0, m=0, M=-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10 第二法

## 4.5 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，按JJF 1070规定的方法进行。

## 5 检验规程

## 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和形式检验。

## 5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在发生下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的全部要求。

## 5.4 组批与抽样

### 5.4.1 批组

以同一批投料同一班次的同品种、同规格产品为一批。

### 5.4.2 抽样

出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不小于500g，不少于5件单件包装的产品（净含量检验用样本另计）。

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1kg，不少于10件单件包装的（产品净含量检验用样本另计）。

## 5.5 判定

5.5.1 产品经依据本标准检验，所检项目指标符合本标准规定，判定该批次产品为“合格批”或该次型式检验结论为“合格”。

6.5.2 产品经依据本标准检验，所检项目指标中如有不合格项，可加倍抽样，对不合格项目进行复检。如复检结果仍不合格，则判定该批次产品为“不合格批”或该次型式检验结论为“不合格”；微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 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、执行标准号以及符合GB/T 191 规定的有关包装运输图示标志要求。

### 6.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，外包装材料采用纸箱和编织袋等。

### 6.3 运输

Q/JSBL 0001S-2020

运输工具应清洁卫生，运输过程防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、避光阴凉的室内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

#### 8 保质期

产品自生产之日起，在本标准规定的运输、贮存条件下，未经启封，面包糠（面包屑）扎带或人工封口产品保质期为6个月，机器封口产品保质期为12个月。保湿面包糠（面包屑）在-18℃及以下温度的储存条件下保质期为6个月。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、玉米粉、小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、谷朊粉、全麦粉、黑芝麻粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、牛肉粉调味料、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、碳酸钙、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酵母、5'-呈味核苷酸二钠、食用葡萄糖、D-木糖、乳粉、蛋清粉、辣椒红、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、辣椒油树脂、单，双甘油脂肪酸酯、氧化淀粉、面包糠中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的非即食裹粉。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。