



412136S-2023



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0036S-2023

速冻调制肉制品

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙松丽、王会玲、岳晓艳。

本标准自发布实施日起替代Q/HZS 0036S-2021(备案号412576S-2021，2021-10-23发布实施)。

H N
Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于速冻调制肉制品和含调味料包的速冻调制肉制品。

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、茺荑、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或粉或粒（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、茺荑、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、红枣、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子、酵母抽提物、豆豉、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、配制酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油（飘香红油）、液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料中的一种或几种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤中的一种或几种]、裹粉（雪花糠、面包屑、面包雪花片、面包糠中的一种或几种）中的几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化增稠着色剂（辣椒红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精）、(2)复配水分保持剂（碳酸钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、(3)复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷

酸钠、六偏磷酸钠)、(4)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精)、(5)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶)、(6)复配酸度调节剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)、(11)复配乳化剂(酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)中的一种或几种]、食用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、烤肉风味香精、周黑鸭风味香精、五香风味香精、鲜味香精、香辛料风味香精、奥尔良风味香精、葱油香精、麻辣(香辣)风味香精、红烧(烟熏)风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精中的一种或几种]中的一种或几种,经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、加热(不加热)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食生制产品。

含调味料包的速冻调制肉制品是以速冻调制肉制品搭配调味料包【自制的料包(调味酱包、调味粉包、调味油包、调味汁包中的一种或几种)或(和)外购料包(金汤、调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱、蔬菜包中的一种或几种)中的一种或几种】,包装速冻而成的产品。

产品分为:含调味料包或不含调味料包的速冻调制(肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/扣碗/肉末酱/肉臊/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肉、牛肉、羊肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鸡肉、鸭肉、鹅肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 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 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.13 鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。

2.1.14 鸡蛋、蛋制品(蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄)应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 食用植物油(大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油)

应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.17 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.18 洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、茺荑、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.19 金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.20 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。

2.1.21 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.22 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.23 梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.24 香辛料或粉或粒、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.27 山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.29 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.30 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.35 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.37 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.39 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.42 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.43 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 蚝油应符合 GB/T 21999 和 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.46 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.47 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.48 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.49 配制酒应符合 NY/T 2104 的规定。
- 2.1.50 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.54 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.55 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.57 香辛料调味油（飘香红油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 雪花糠应符合 Q/LSSP 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.60 面包屑应符合 Q/QWS 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.61 面包雪花片、面包糠应符合 Q/QWS 0002S 或 Q/SDKD 0001S 的规定，见附录 C 或 D。
- 2.1.62 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.67 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.68 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.69 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.70 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.71 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.72 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.73 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.74 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.75 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.76 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.77 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.78 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.79 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.82 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.83 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.84 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.85 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.86 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.87 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.88 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.91 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.92 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.93 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.94 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.95 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.96 调味酱包应符合本公司企业标准 Q/HZS 0038S 的规定。
- 2.1.97 调味粉包应符合本公司企业标准 Q/HZS 0037S 的规定。
- 2.1.98 调味油包应符合本公司企业标准 Q/HZS 0041S 的规定。
- 2.1.99 调味汁包应符合本公司企业标准 Q/HZS 0042S 的规定。
- 2.1.100 外购料包（金汤、调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.101 外购料包（蔬菜包）应符合 GB 2714 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	具有产品应有的性状	取适量样品，放入洁净的瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、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、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

速冻调制肉制品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 ^{*a} （以Pb计），mg/kg	≤ 0.2（畜禽内脏制品除外） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
镉 ^a （以Cd计），mg/kg	0.5（畜禽肝脏制品）	GB 5009.15
	1.0（畜禽肾脏制品）	
	0.1（畜禽内脏制品除外）	
铬 ^a （以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^a ，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^c ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 检测带骨肉类肉制品产品时，以可食肉部分为准； b 仅适用于添加虾仁、虾皮、虾米的产品检测； c 仅限于添加该食品添加剂的产品检测； 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。		

调味料包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

铅* ^b （以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 该指标仅适用于调味油包和含油的调味酱包检测；其中酸价不适用于添加发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的调味酱包、调味油包检测； b 适用于自制的料包（调味酱包、调味粉包、调味油包、调味汁包）或外购料包（金汤、调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱、蔬菜包）的混合检测。			

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

备案号：34202206498S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年12月04日

Q/LSSP

宿州市来氏食品有限公司食品安全企业标准

Q/LSSP 0002S—2022

代替Q/LSSP 0002S—2019

非发酵型雪花糠（谷物粉类制成品）

2022—11—13 发布

2022—11—20实施

宿州市来氏食品有限公司

发布

Q/LSSP 0002S—2022

前 言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 非发酵型雪花糠（谷物粉类制成品）》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行 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 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，技术指标比较了参照 GB/T 20981《面包》制定。

本标准由宿州市来氏食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准与被代替标准（备案号：3420190827S；备案时间：2021年年12月20日）相比，主要变化如下：

- 修改了产品名称；
- 修改了产品保质期。

本标准主要起草人：来仁杰。

本标准 2019 年 12 月 12 日。

2022年11月13日第一次修订。

Q/LSSP 0002S—2022

非发酵型雪花糠（谷物粉类制成品）

1、范围

本标准规定了非发酵型雪花糠（谷物粉类制成品）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于条款 3 术语和定义中规定的产品。

2、规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
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 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 8957	食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20977	糕点通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



Q/LSSP 0002S—2022

国家食品药品监督管理总局第[2015]第 12 号《食品召回管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3、术语和定义：

下列术语和定义适用本标准。

3.1 非发酵雪花糖（谷物粉类制成品）

以谷类、薯类、豆类、坚果籽类或者小麦粉、淀粉、紫薯粉、玉米粉等原料中的一种或多种为原料，辅以食用盐、饮用水、植物油等为辅料，添加或不添加单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙等食品添加剂，经配料、搅拌、熟化、成型、包装制成的非即食类雪花糖（谷物粉类制成品）。

4、技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定；不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定；

4.2 原辅材料

小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定；淀粉：应符合 GB 31637 的规定；玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定；食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定；饮用水：应符合 GB 5749 的规定；食用植物油：应符合 GB 2716 的规定；单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定；碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定；谷类、薯类、豆类、坚果籽类、紫薯粉、玉米粉、玉米淀粉：应符合相应的安全标准和或有关规定；其他食品原料：应符合相关食品安全标准和/或有关规定；其他原料：应符合有关部委相关公告以及相应的安全标准和/或有关规定；所用原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。

4.3 感官要求：

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	颗粒碎屑状，均匀相近	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，嗅其滋味和气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味 气味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 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)	≤ 15.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12

Q/LSSP 0002S—2022

食品添加剂（有限量要求的）	按照 GB 2760 的规定执行
注：其他真菌毒素限量、其他污染物限量、最大农药残留量应分别符合 GB 2761、GB2762、GB 2763 的规定。	

4.5 微生物限量指标

微生物限量还应符合表 6 规定。

表 6 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及处理 (若非指定, 均以/25 g 表示)				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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g) ≤			150		GB 4789.15

^a样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。n 为同一批产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定方法测定。

5、食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量：应符合 GB2760 的规定。

6、生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7、检验规则**7.1 抽样**

具有相同包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次；相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取1 kg样品，平均分成两份，一份供检验用，一份备查。

7.2 检验分类：检验分为出厂检验和型式检验。**7.2.1 出厂检验**

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量指标。

7.2.2 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况之一时进行检验，型式检验项目包括本标准的全部项目。

- 产品正式投入生产时；
- 原料产地环境发生重大变化时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 质量监督机构提出型式检验要求时；
- 有关行政主管部门提出型式检验要求。
- 更换生产设备或生产工艺发生改变时；
- 停产6个月以上。

Q/LSSP 0002S—2022

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

感官、理化、净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期**8.1 标签、标志**

8.1.1 不含新食品原料的标签按GB7718和GB 28050的规定执行，含新食品原料的产品还应符合原卫生部和国家卫生计生委相关的规定，按照相关规定的公告标注不适宜人群和使用限量。

8.1.2 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

8.1.3 外包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

8.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成份的规定。

8.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.5 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.6 产品召回管理

不安全食品召回按照国家食品药品监督管理局令[2015]第12号《食品召回管理办法》执行。

8.7 保质期

在本标准规定的储存条件下，保质期见标识标签规定。

附录B



410680S-2022



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0001S-2022

面包屑

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出。

本标准由淇县味全食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邵红坤。

本标准自发布实施日起替代Q/QWS 0001S-2017。

H N
Q B

面包屑

1 范围

本标准规定了面包屑的分类、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、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉、山药粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂（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、 α -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、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、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、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。

根据所用原辅料不同，产品分类为：原色面包屑、彩色面包屑。

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、西兰花粉、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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 复配乳化酶制剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.16辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.19焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.21甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	取50g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	具有面制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
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
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
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。			
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 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉、山药粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂（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、 α -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、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、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、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。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 面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县味全食品有限公司



410577S-2022



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2022

面包雪花片、面包糠

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵红坤、孟庆华。

本标准自发布实施日起替代Q/QWS 0002S-2021。

H N
Q B

面包雪花片、面包糠

1 范围

本标准规定了面包雪花片、面包糠的分类、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、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、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、食用盐、大豆油、棕榈油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

根据所用原辅料不同，产品分为：面包雪花片、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、西兰花粉、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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.18磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.21硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.22碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24复合膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.28羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.38甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.39高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.40生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	片状或颗粒状	取100g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	具有面制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
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
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
b 磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
注: 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 仅适用于添加复合膨松剂、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠的产品;			
*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 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、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、食用盐、大豆油、棕榈油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、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。

淇县味全食品有限公司

Q/SDKD

山东科达食品有限公司企业标准

Q/SDKD 0001S-2022

面包糠



2022-05-24 发布

2022-06-07 实施

山东科达食品有限公司 发布

Q/SDKD 0001S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由山东科达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：葛慧科。



Q/SDKD 0001S-2022

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料；以食用盐、白砂糖、食用淀粉、酵母、泡打粉（GB1886.245）和符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定的食品添加剂（如辣椒红和柠檬黄等）中的一种或多种为辅料，经原辅料验收、配料、调粉、挤压膨化、冷却干燥、包装等工序加工制成非即食的面包糠。

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，仅所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/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 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- 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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.11 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/SDKD 0001S-2022

GB/T 20977 糕点通则 (含第一号修改单)

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

3.1.2 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

3.1.5 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

3.1.6 辣椒红

应符合 GB 1886.34 的规定。

3.1.7 姜黄

应符合 GB 1886.60 的规定。

3.1.8 日落黄

应符合 GB 6227.1 的规定。

3.1.9 柠檬黄

应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.10 泡打粉 (碳酸氢钠、食用碳酸钙、磷酸二氢钙、葡萄糖酸 δ 内酯、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠)

应符合 GB 1886.245 的规定。

3.1.11 碳酸钙

应符合 GB 1886.214 的规定。

3.1.12 单, 双甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.13 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.14 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料→配料→调粉→挤压膨化→冷却干燥→包装→成品→检验→入库。

Q/SDKD 0001S-2022

3.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品固有的色泽,均匀,无烤焦发黑现象
组织形态	疏松,颗粒均匀
口感、气味	具有发酵和烘烤后面包的香味,无酸败、发霉等异味
杂质	无正常视力可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		干燥	不干燥
水分/(g/100g)	≤	18.0	40.0
灰分/(g/100g)	≤	3.0	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.46	
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	

3.5 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	/
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

a 样品的采集与处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

于自然光或相当于自然光的室内,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

Q/SDKD 0001S-2022

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 中规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法（第二法）测定。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 袋，其中 8 袋用于检验，其余 4 袋留样备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物限量如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

Q/SDKD 0001S-2022

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中,离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于速冻调制肉制品和含调味料包的速冻调制肉制品。

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、茺荑、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或粉或粒（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茺荑、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、茺荑、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、红枣、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子、酵母抽提物、豆豉、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、配制酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油（飘香红油）、液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料中的一种或几种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤中的一种或几种]、裹粉（雪花糠、面包屑、面包雪花片、面包糠中的一种或几种）中的几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化增稠着色剂（辣椒红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精）、(2)复配水分保持剂（碳酸钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、(3)复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、(4)复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精）、(5)复配水分保持剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、

柠檬酸钠、卡拉胶)、(6)复配酸度调节剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)、(11)复配乳化剂(酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)中的一种或几种]、食用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、烤肉风味香精、周黑鸭风味香精、五香风味香精、鲜味香精、香辛料风味香精、奥尔良风味香精、葱油香精、麻辣(香辣)风味香精、红烧(烟熏)风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精中的一种或几种]中的一种或几种,经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、加热(不加热)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食生制产品。

含调味料包的速冻调制肉制品是以速冻调制肉制品搭配调味料包【自制的料包(调味酱包、调味粉包、调味油包、调味汁包中的一种或几种)或(和)外购料包(金汤、调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱、蔬菜包中的一种或几种)中的一种或几种】,包装速冻而成的产品。

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 SB/T 10379《速冻调制食品》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。

河南众品食品股份有限公司

QB