



412222S-2023



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0006S-2023

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2023-07-24 发布

2023-07-24 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张楠、孟凡旺。

H N

Q B

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉的分类、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，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、面包糠、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油酯 脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、木糖醇、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。

根据产品主要原料的不同，可将面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉分为：面糊预拌粉、裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉蔻粉、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酱油粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.31 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.53 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.61 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.63 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。

- 2.1.66 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.67 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.78 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.79 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.81 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.82 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.83 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.84 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.85 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.88 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.89 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.90 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.91 姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 面包糠应符合 Q/GDBL 0010S 的规定，见附录 A。
- 2.1.93 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 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、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品,放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平,在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味,并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味,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, %	≤ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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。

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:

**Q/GDBL**

广东省食品安全企业标准

Q/GDBL 0010 S-2021

面包糠

2021-08-20 发布 2021-09-20 实施

广东百利食品股份有限公司 发布

Q/GDBL 0010 S-2021

前 言

本文件按 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》编写。

本文件由广东百利食品股份有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：徐伟鸿。

本文件首次发布日期：2021年8月20日。

面包糠

1 范围

本文件规定了面包糠的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于面包糠产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款,其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 1886.315 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀

GB 1886.316 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂树橙

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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 5009.12 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 5009.227 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 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 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 β -胡萝卜素

GB/T 10463 玉米粉

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

Q/GDBL 0010 S-2021

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
 GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
 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
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 产品分为发酵型面包糠和非发酵型面包糠。

3.2 发酵型面包糠：以小麦粉为主要原料，添加或不添加饮用水、食用淀粉、食用盐、酵母、食用葡萄糖、白砂糖、植物油、香辛料、单、双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶、辣椒红、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、食品用香精为辅料，经发酵、烘烤、粉碎、烘干（或不烘干）、包装等工艺制成，作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物的非即食产品，其还分为干面包糠和湿面包糠两类。

3.3 非发酵型面包糠分为以下类别：

- a) 针状膨化面包糠：以小麦粉为主要原料，添加或不添加饮用水、食用淀粉、植物油、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、香辛料、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、碳酸钙、瓜尔胶、食用玉米淀粉组成）、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、食品用香精为辅料，通过膨化机挤压成型，经切、粉碎、包装制成，作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物的非即食产品；
- b) 香脆面包糠：以食用淀粉、小麦粉为主要原料，添加或不添加饮用水、植物油、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、碳酸钙、瓜尔胶、食用玉米淀粉组成）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、单、双甘油脂肪酸酯、食品用香精为辅料，通过膨化机挤压成型，经切片、包装制成，作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物的非即食产品；
- c) 玉米片糠：以玉米粉、小麦粉、食用淀粉为主要原料，添加或不添加饮用水、植物油、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、碳酸钙、瓜尔胶、食用玉米淀粉组成）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素C）、单、双甘油脂肪酸酯、食品用香精、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、柠檬黄、日落黄为辅料，通过膨化机挤压成型，经切片、包装制成，作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物的非即食产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.5 酵母应符合 GB 31639 的要求。
- 4.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的要求。

Q/GD6L 0010 S-2021

- 4.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.8 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的要求。
- 4.1.11 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.12 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.13 磷酸三钙应符合 GB 25558 的要求。
- 4.1.14 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的要求。
- 4.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的要求。
- 4.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 4.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.19 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的要求。
- 4.1.20 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的要求。
- 4.1.21 复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、碳酸钙、瓜尔胶、食用玉米淀粉组成）应符合 GB 1886.245 的要求。
- 4.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的要求。
- 4.1.23 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的要求。
- 4.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.25 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	正常，无霉味及异味
状 态	粒状，无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		发酵型面包糠		非发酵型面包糠
		干面包糠	湿面包糠	
水分, g/100 g	≤	15	40	15
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15		
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5		
过氧化值(以脂肪计), g/100 g	≤	0.25		
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		

4.4 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合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》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取样品适量置于白瓷盘中，在明亮的自然光线下用肉眼、嗅觉检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3进行测定。

6.2.2 铅

按GB 5009.12进行测定。

6.2.3 酸价

按GB 5009.229进行测定。

6.2.4 过氧化值

按GB 5009.227进行测定。

6.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22进行测定。

6.3 净含量检验

按JJF 1070进行。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原辅料入库前应由本厂质检部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

7.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 更换生产设备时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

7.3.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3.3 检验项目：本标准第4章的全部项目和标签。

Q/GDBL 0010 S-2021

7.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有下列内容：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号。

8.1.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品采用塑料制品包装，应符合GB 4806.7的规定。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。湿面包糠应用冷藏车于-18℃以下运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，与墙、地面间隔不少于10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。湿面包糠应于-18℃以下冷藏贮存。

8.4.2 符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不超过18个月，以标签标注为准。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、面包糠、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油酯 脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、木糖醇、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南创新研霖食品科技有限公司