



412491S-2023

莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0008S-2023

# 面包糠

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

莲花健康产业集团食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹家胜、郑德洲、张国庆、张翔宇、王华南、任东梅。

H N

Q B

# 面包糠

## 1 范围

本标准规定了面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、面包用小麦粉中的一种或二种为原料，添加或不添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大米粉、玉米粉、食用盐、棕榈油、起酥油、食用葡萄糖、白砂糖、酵母、紫薯粉、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、草莓粉、火龙果粉中的一种或几种】、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、食用淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙）、复配面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、大豆粉、小麦粉、植物油）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、碳酸钙、磷酸三钙，经配料、膨化挤出、切断（或不切断）、碎糠（或不碎糠）、筛选、包装等加工而成或经配料、和面、醒发、烘烤、冷却、粉碎、烘干（或不烘干）、包装加工而成的非即食面包糠（裹粉）。

根据所用原辅料配方和工艺的不同，产品可分为：面包糠（膨化型）、面包糠（发酵型）。

根据所用辅料、配方不同，产品可分为：多种颜色的面包糠。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 面包用小麦粉应符合 LS/T 3201 的规定。

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

2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

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

2.1.8 起酥油 GB/T 38069 的规定。

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

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

2.1.11 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.12 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 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、草莓粉、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 泡打粉、复配面包改良剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.15  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定

- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 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 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.21 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.22 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 1886.214 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	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、品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味, 无异味	
状态	呈条形状及不规则的颗粒状或片状, 允许表面有粉末现象、无结块, 无霉变, 无正常视力可见外来异物	

## 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	≤ 15.0	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
<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> 胭脂树橙, g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注2: a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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规定最大使用量的比例之和不用超过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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、面包用小麦粉中的一种或二种为原料，添加或不添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大米粉、玉米粉、食用盐、棕榈油、起酥油、食用葡萄糖、白砂糖、酵母、紫薯粉、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、草莓粉、火龙果粉中的一种或几种】、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、食用淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙）、复配面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、大豆粉、小麦粉、植物油）、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、碳酸钙、磷酸三钙，经配料、膨化挤压、切断（或不切断）、碎糠（或不碎糠）、筛选、包装等加工而成或经配料、和面、醒发、烘烤、冷却、粉碎、烘干（或不烘干）、包装加工而成的非即食面包糠（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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司

