



412987S-2024



河南裹粉先生食品科技有限公司企业标准

Q/HGF 0001S-2024

面包糠

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

河南裹粉先生食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南裹粉先生食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏伟智。

本标准自发布实施日起代替 Q/HGF 0001S-2023(备案号 413467S-2023)。

H N

Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠的术语和定义、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，添加食用酵母、饮用水、添加玉米粉、大米粉、小米粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、糯米粉、大豆粉、木薯淀粉、起酥油、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、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、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、高粱红、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钠、碳酸钙）、酶制剂〔复配酶制剂（维生素 C、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、玉米淀粉、大豆蛋白粉、葡萄糖）或（维生素 C、 α -淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）〕、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种）、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、和面、分切、成型、醒发、熟制、冷却、粉碎、烘干或不烘干、混合或不混合、包装而成的非即食面包糠（裹粉）。

根据所用原料不同，产品分类为：鲜面包糠（原色面包糠、黄色面包糠、红色面包糠、绿色面包糠、紫色面包糠、褐色面包糠、彩色面包糠、果蔬面包糠）、干面包糠（原色面包糠、黄色面包糠、红色面包糠、绿色面包糠、紫色面包糠、褐色面包糠、彩色面包糠、果蔬面包糠）。

2 术语和定义

鲜面包糠：未经干燥的面包糠为鲜面包糠；

干面包糠：干燥后的面包糠为干面包糠。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 玉米粉、大米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.11 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.14 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.15 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、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.16 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.21 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 3.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.23 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.24 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 3.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.26 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 3.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.28 苋菜红应符合 GB4479.1 的规定。
- 3.1.29 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.30 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.31 糯米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.33 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 3.1.34 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.35 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 3.1.36 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 3.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.38 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

3.2 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	粉末状或片状或颗粒状	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	具有产品应有的香气与滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	鲜面包糠	35.0
	干面包糠	16.0
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.18
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq	5.0
总磷酸盐 a(以 PO ₄ ³⁻), g/kg	\leq	5.0

总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
着色剂 ^a	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
	胭脂树橙，g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
	胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
注 1：a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品， 同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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。				

3.4 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
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
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

3.7 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。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用酵母、饮用水、添加玉米粉、大米粉、小米粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、糯米粉、大豆粉、木薯淀粉、起酥油、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、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、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、高粱红、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、磷酸二氢钠、碳酸钙）、酶制剂〔复配酶制剂（维生素 C、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、玉米淀粉、大豆蛋白粉、葡萄糖）或（维生素 C、 α -淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）〕、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种）、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、和面、分切、成型、醒发、熟制、冷却、粉碎、烘干或不烘干、混合或不混合、包装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，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。

河南裹粉先生食品科技有限公司

QB