



410608S-2024



滑县瓦岗寨粒粒香食品制造厂企业标准

Q/HWLS 0001S-2024

面包糠

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

滑县瓦岗寨粒粒香食品制造厂 发布

前 言

本标准由滑县瓦岗寨粒粒香食品制造厂提出并起草。

本标准主要起草人：周洪涛。

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、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、白砂糖、大豆油、食用盐中的一种或几种，添加三聚磷酸钠、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配添加剂（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、和面、装模、发酵、电击熟制、冷却、粉碎、烘干、包装加工而成的非即食面包糠。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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、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、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.16 复配添加剂应符合 GB 26687 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 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.21 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 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	粉末状或颗粒状	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，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	\leq 16.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
^a 柠檬黄, g/kg	\leq 0.3	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	\leq 0.3	GB 5009.35
^a β -胡萝卜素, g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
^a 姜黄素, g/kg	\leq 0.3	SN/T 4890
^b 磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256

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;

b仅适用于添加磷酸盐的产品

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 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	
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。

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、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、白砂糖、大豆油、食用盐中的一种或几种，添加三聚磷酸钠、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配添加剂（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、和面、装模、发酵、电击熟制、冷却、粉碎、烘干、包装加工而成的非即食面包糠。

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。

滑县瓦岗寨粒粒香食品制造厂

QB