



411260S-2026

莲花健康产业集团有限公司企业标准

Q/LHG 0008S-2026

面包糠

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

莲花健康产业集团有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出。

本标准主要起草人：张国庆、高敬然、井金峰、李会、孙世健。

本标准自发布实施日起代替Q/LHG 0008S-2023。

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、食用玉米淀粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、食用盐、大米粉、可可粉、植物油、起酥油、酵母、白砂糖、食用葡萄糖、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、碳酸钙、复配酶制剂抗氧化剂（单，双甘油脂肪酸酯、维生素C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、硫酸钙、葡糖氧化酶、淀粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、复配着色剂（姜黄、单，双甘油脂肪酸酯、食用酒精、饮用水）、复配着色剂（辣椒红、单，双甘油脂肪酸酯、植物油）、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、复配着色剂（高粱红、焦糖色（普通法）、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、墨鱼汁或墨鱼汁粉、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，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、熟化、冷却、粉碎、烘干（或不烘干）、包装加工而成的即食或非即食面包糠（面包屑、裹粉）。

根据所用配料、配方不同，产品可分为：白色、黄色等多种颜色的面包糠。

根据所用配料、配方、形状不同，产品可分为：面包糠、面包屑、裹粉。

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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 大米粉应符合 Q/LSZK 0001S 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.15 碳酸钙应符合 1886.214 的规定。
- 2.1.16 复配面包酶制剂抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 墨鱼汁或墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.22 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 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、状态，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、雪花状、粉状，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	\leq 15.0	GB 5009.3
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	\leq 5	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
*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 磷酸盐 (以磷酸根计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256
^a β -胡萝卜素, g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
^a 胭脂虫红, g/kg	\leq 0.5	GB 5009.288
^a 姜黄 (以姜黄素计), g/kg	\leq 0.25	SN/T 4890

^a 胭脂树橙, g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35

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3: b酸价、过氧化值指标仅适用于添加食用植物油的产品。

2.4 微生物限量

即食类产品的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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: n 为同一批次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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

面包糠是以小麦粉、面包用小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、食用盐、大米粉、可可粉、植物油、起酥油、酵母、白砂糖、食用葡萄糖、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、碳酸钙、复配酶制剂抗氧化剂（单，双甘油脂肪酸酯、维生素C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、硫酸钙、葡糖氧化酶、淀粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、复配着色剂（姜黄、单，双甘油脂肪酸酯、食用酒精、饮用水）、复配着色剂（辣椒红、单，双甘油脂肪酸酯、植物油）、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、单，双甘油脂肪酸酯、麦芽糊精）、复配着色剂（高粱红、焦糖色（普通法）、单，双甘油脂肪酸酯、饮用水）、墨鱼汁或墨鱼汁粉、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，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、熟化、冷却、粉碎、烘干（或不烘干）、包装加工而成的即食或非即食面包糠（面包屑、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

QB