



412705S-2026



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2026

面包雪花片、面包糠

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郜红坤。

本标准自发布实施日起替代Q/QWS 0002S-2026（备案号：412636S-2026）。

。

H N
Q B

面包雪花片、面包糠

1 范围

本标准规定了面包雪花片、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，添加或不添加谷物杂粮粉、果蔬粉、食用淀粉、食糖、淀粉糖、食用盐、可可粉、墨鱼汁粉、大豆蛋白粉、咖啡粉、果蔬纤维、粮谷纤维、大豆膳食纤维粉、食用植物油/氢化植物油、起酥油、酶制剂中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂【含单，双甘油脂肪酸酯、酶制剂，含或者不含碳酸钙、食用淀粉、羧甲基纤维素钠、乳酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、维生素 C、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种】、复配酶制剂（含酶制剂，含焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、维生素 C、大豆蛋白粉、食用淀粉中的一种或几种）、复配膨松剂（含碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，含焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、【柠檬黄、日落黄、辣椒红、β-胡萝卜素、姜黄素、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、柑橘黄、甜菜红、高粱红、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、乳酸钠、D-异抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、L（+）-酒石酸，dl-酒石酸、二氧化硅、纤维素、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酸式焦磷酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、黄原胶、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠中的一种或几种】或其复配食品添加剂中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

根据所用辅料及工艺不同，产品分为：面包雪花片、面包糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.12 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.13 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.15 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.17 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.18 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 复配乳化酶制剂、复配酶制剂、复配膨松剂、复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.25 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.30 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.31 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.32 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.33 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.38 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.39 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.46 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.47 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.48 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.49 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.51L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.52d1-酒石酸 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.53 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.54 纤维素应符合 GB 1886.374 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.61 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.66 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.67 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.68 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。

- 2.1.69柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.70柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.71DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.73乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.74碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.75葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.76醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.77磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.78羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.79羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.80微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.81酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.82羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.83氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.84氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.85乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.86乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.87瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.88黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.89碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.90碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.91碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.925'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.93谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.94食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气味与滋味	具有产品应有的气味与滋味，无异味	性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^a L (+) -酒石酸, dl-酒石酸 (以酒石酸计), g/kg	≤ 10.0	GB 5009.157
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
^b 磷酸盐 (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅适用于添加磷酸盐的产品; 注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1; 注 3: 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 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	
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

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、果蔬粉、食用淀粉、食糖、淀粉糖、食用盐、可可粉、墨鱼汁粉、大豆蛋白粉、咖啡粉、果蔬纤维、粮谷纤维、大豆膳食纤维粉、食用植物油/氢化植物油、起酥油、酶制剂中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂【含单，双甘油脂肪酸酯、酶制剂，含或者不含碳酸钙、食用淀粉、羧甲基纤维素钠、乳酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、维生素 C、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种】、复配酶制剂（含酶制剂，含焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、维生素 C、大豆蛋白粉、食用淀粉中的一种或几种）、复配膨松剂（含碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，含焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、【柠檬黄、日落黄、辣椒红、β-胡萝卜素、姜黄素、焦糖色（加氨生产或普通法或亚硫酸铵法）、柑橘黄、甜菜红、高粱红、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、乳酸钠、D-异抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、乳糖醇、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、L（+）-酒石酸，dl-酒石酸、二氧化硅、纤维素、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酸式焦磷酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、黄原胶、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠中的一种或几种】或其复配食品添加剂中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品用途为裹粉、煎炸粉，在 GB 2760 中类别为 06.11 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。

淇县味全食品有限公司