



412855S-2017



河南糠博士食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2017

面包糠

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

河南糠博士食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南糠博士食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段守玺。

H N

Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、食用酵母、白砂糖、食用盐、大豆蛋白粉、玉米淀粉、复配改良剂（硫酸钙、维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉、大豆粉），食用色素（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、辣椒红）、水中的几种为原料、经配料、和面、分切、醒发、电击熟制、冷却、粉碎、烘干、包装而成的非即食面包糠（裹粉）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 复配改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状或颗粒状	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	白色、淡黄色至黄色或黄红色	
气味与滋味	具有面包糠特有的香气与滋味，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	≤ 16.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	1.2	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
柠檬黄, g/kg	≤	0.3 ^a	GB 5009.35
		0.15 ^b	GB 5009.35
		0.1 ^c	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.3 ^a	GB 5009.35
		0.15 ^b	GB 5009.35
		0.1 ^c	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0 ^a	GB 5009.83
		0.5 ^b	GB 5009.83
		1/3 ^c	GB 5009.83

注: a仅适用于添加单种黄色着色剂(柠檬黄或日落黄或β-胡萝卜素)的产品;
b仅适用于同时添加两种黄色着色剂(柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素)的产品;
c仅适用于同时添加三种着色剂(柠檬黄、日落黄和β-胡萝卜素)的产品。
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。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3要求。

表3 微生物指标

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 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 样品的采样及处理按 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 8957 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用酵母、白砂糖、食用盐、大豆蛋白粉、玉米淀粉、复配改良剂（硫酸钙、维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉、大豆粉），食用色素（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、辣椒红）、水中的几种为原料、经配料、和面、分切、醒发、电击熟制、冷却、粉碎、烘干、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，参照 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》特制定本企业标准作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面包糠的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南糠博士食品有限公司

2017 年 10 月 30 日