



412856S-2017



项城市港泰食品有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2017

---

# 面包糠

2017-12-01 发布

2017-12-01 实施

---

项城市港泰食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由项城市港泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑光辉、石德军。

H N

Q B

# 面包糠

## 1 范围

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

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉、食用盐、棕榈油为原料，添加单、双硬脂酸甘油酯、姜黄素经原辅料处理、配料、膨化挤出、切断、碎糠、筛选、包装等加工制成的面包糠（本品为非即食产品）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.7 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.8 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

名称	要求	检验方法
色泽	具有本品相应的色泽，不得有过焦的颜色	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽和状态，闻其气味，应符合规定
形态	呈条形状及不规则的颗粒状，允许表面有粉末现象，无结块，无霉变	
气味	具本品应有的香味，无焦味、油味及其他的异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL (0.1 [NaOH] mol/L) /10g	≤ 2.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
姜黄素, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅含量指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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	$10^2$	$10^3$	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 第二法
霉菌和酵母 (CFU/g) $\leq$	$10^3$				GB 4789.15
注：a 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 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

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

### 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、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

面包糠是公司以小麦粉、食用玉米淀粉、食用盐、植物油为原料，添加单、双硬脂酸甘油酯、姜黄素经原辅料处理、配料、膨化挤出、切断、碎糠、筛选、包装等加工制成的面包糠产品。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》的有关要求而制定，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅含量指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

项城市港泰食品有限公司

H N

Q B