

备案号：QB64/0283S-2023

Q/DGSP

宁夏隆德县达高食品有限公司企业标准

Q/DGSP 0003S-2023

面包糠

2023-06-14 发布

2023-06-14 实施

宁夏隆德县达高食品有限公司 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定进行制定。

本文件由宁夏隆德县达高食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张永建。

本文件有效期五年。

面包糠

1 范围

本文件规定了面包糠的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于本标准第3章所规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

| | |
|-------------|-----------------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB/T 317 | 白砂糖 |
| GB/T 1355 | 小麦粉 |
| GB 1886.27 | 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯 |
| GB 1886.65 | 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯 |
| GB 2716 | 食品安全国家标准 植物油 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| GB 2763.1 | 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量 |
| GB 4481.1 | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.4 | 食品安全国家标准 食品中灰分的测定 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.22 | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定 |
| GB 5009.227 | 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 |
| GB 5009.229 | 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 |
| GB/T 5461 | 食用盐 |
| GB/T 5507 | 粮油检验 粉类粗细度测定 |
| GB/T 5510 | 粮食检验 粮食、油料脂肪酸值测定 |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |

| | |
|------------|--|
| GB 6227.1 | 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 8821 | 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素 |
| GB/T 8885 | 食用玉米淀粉 |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB/T 10004 | 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合 |
| GB 13104 | 食品安全国家标准 食糖 |
| GB 14754 | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸） |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 15196 | 食品安全国家标准 食用油脂制品 |
| GB 26687 | 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 |
| GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| GB 31639 | 食品安全国家标准 食品加工用酵母 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| | 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督办法》 |
| | 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》 |

3 产品分类

3.1 面包糠 1

以小麦粉、食用玉米淀粉、饮用水、食用植物油、食用盐为主要原料，根据生产需要适量添加单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯为原料，经挤压膨化、压条、切断、粉糠等工艺制成的面包糠。

3.2 面包糠 2

以小麦粉、饮用水、酵母、食用盐、人造奶油、白砂糖为主要原料，根据生产需要适量添加复配疏松剂[食用玉米淀粉、硫酸钙、维生素C、葡糖淀粉酶（加工助剂）]为原料，经发酵、熟化、冷藏、制屑等工艺制成的面包糠。

3.3 面包糠 3

以小麦粉、食用玉米淀粉、饮用水、食用植物油为主要原料，根据生产需要适量添加 β -胡萝卜素、维生素C、日落黄、柠檬黄、单，双甘油脂肪酸酯为原料，经挤压膨化、压条、切断、粉糠（或发酵、熟化、冷藏、制屑）等工艺制成的面包糠。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

- 4.1.5 人造奶油：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 4.1.8 单、双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的规定。
- 4.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.11 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.12 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.13 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.14 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 复配疏松剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.16 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | |
|-------|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| | 面包糠1 | 面包糠2 | 面包糠3 |
| 品种 | | | |
| 色泽 | 白色或黄色，不应有深色颗粒，色泽均匀 | | |
| 滋味、气味 | 有小麦和玉米的香气，有咸味，无焦苦味，无异味 | 有小麦和奶油的香气，无焦苦味，无异味 | 有小麦和玉米的香气，无焦苦味，无异味 |
| 性状 | 碎片状或不规则颗粒状，基本无结块现象，口感疏松，不粘牙 | | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | | |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------------------------------|--------|
| 水分/(%) | ≤ 12 |
| 灰分/(%) | ≤ 12 |
| 粗细度(孔径为 3mm 筛通过率)/(%) | ≥ 95 |
| 脂肪酸值(以湿基计)/[mg(KOH)/100g] | ≤ 80 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) | ≤ 5 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ 0.25 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.15 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5.0 |

4.4 食品添加剂

- 4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量样品置于玻璃器皿内，闻其气味，观察其色泽、性状、杂质，用玻璃棒蘸取适量样品，品尝其滋味。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 6.2.2 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 6.2.3 粗细度：按 GB/T 5507 规定的方法测定。
- 6.2.4 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定的方法测定。
- 6.2.5 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。
- 6.2.6 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。
- 6.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.2.8 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 6.2.9 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070 中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 产品原料入库验收

产品原材料入库前应由质量检验部门按原材料标准要求验收合格后，方可入库使用。

7.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

从每组批产品的不同部位随机抽取6个最小包装，总净含量不少于500g，分别用作感官要求检验、理化指标检验、微生物指标检验、留样。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

7.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、粗细度。

7.5 型式检验

型式检验包括本标准技术要求的全部项目。型式检验应至少每半年进行一次。有下列情况之一者，亦须进行：

- a) 原料供应商或产地发生变化时；
- b) 主要设备更换时；
- c) 停产三个月或以上后恢复生产时；
- d) 新产品试制定型时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.6 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的，判为合格品。微生物指标不合格，则判该批产品为不合格，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、产地、联系方式、生产日期、贮存条件、保质期、产品标准号、生产许可证编号等。

8.2 包装

8.2.1 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

8.2.2 直接接触产品的塑料包装袋应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB/T 10004 相关标准的要求。

8.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋、不得与有毒、有异味、易挥发的物品混装运输。运输及装卸时应注意轻拿、轻装、轻卸，避免重压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，贮存时应离墙离地 20cm，不得与有毒的物品混贮。

8.4.2 保质期：在符合本标准规定的条件下，产品的保质期为 12 个月。