



411647S-2017



滑县恒康食品有限公司企业标准

Q/HXHK 0003S-2017

面包糠（面包屑）

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

滑县恒康食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由滑县恒康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘振伟。

H N

Q B

面包糠（面包屑）

1 范围

本标准规定了面包糠（面包屑）要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮藏等。

本标准适用于以小麦粉、食用酵母、食用盐、生活饮用水和食品添加剂日落黄、柠檬黄为原料，经和面、装模、发酵、电击熟制，晾晒、粉碎、烘干、包装而成。

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 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	检测方法
性状	粉末状或颗粒状	从样品中取出 100g，置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色泽	白色或淡黄色	
气味	具有面包糠特有的香味、无异味	
滋味	具有面包糠特有的滋味，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 规定：

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
日落黄, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35

黄曲霉毒素 B1, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
注：本指标中*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	104	105	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	102	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	\leq	150			GB 4789.15
沙门氏菌	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
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按照 JJF1070 中规定的方法进行检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

添加剂限量应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用酵母、食用盐、生活饮用水和食品添加剂日落黄、柠檬黄为原料，经和面、装模、发酵、电击熟制，晾晒、粉碎、烘干、包装而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全企业标准备案办法》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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

H N

滑县恒康食品有限公司

2017年6月21日

Q B