



412507S-2018



项城市港泰食品有限公司企业标准

Q/XGS 0003S-2018

---

# 发酵型面包糠

2018-08-16 发布

2018-08-16 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

# 发酵型面包糠

## 1 范围

本标准规定了发酵型面包糠的要求、检验方法、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、玉米粉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用植物油（棕榈油）、酵母、食品添加剂（单、双硬脂酸甘油酯、胡萝卜素、姜黄素）经配料、酵母发酵、烘焙、粉碎、烘干或不烘干、筛选或不筛选、包装等工艺加工制成的发酵型面包糠。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/T 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.8 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.9 胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.11 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

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽	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、性状及杂质，嗅其气味，检查有无外来杂质，应符合规定。
性 状	呈条形状及不规则的颗粒状，允许表面有粉末现象，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
-----	-----	------

		干糖	湿糖	
水分, %	≤	15.0	36.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	5.0		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	≤	0.15		SN/T 4890
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.5		GB 5009.83
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1				

## 2.4 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。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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

发酵型面包糠是以小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用植物油（棕榈油）、酵母、食品添加剂（单、双硬脂酸甘油酯、胡萝卜素、姜黄素）经配料、酵母发酵、烘焙、粉碎、烘干或不烘干、筛选或不筛选、包装等工艺加工制成的。本品为非即食产品。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，制订本企业标准作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

项城市港泰食品有限公司

Q B