



410542S-2026



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0007S-2026

# 什锦面包干制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N

Q B

# 什锦面包干制品

## 1 范围

本标准规定了什锦面包干制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面包干制品为主要原料，再选择性搭配外购的其它原料【熟制坚果与籽类食品、膨化食品（薯条、薯片、米果）、蜜饯、水果干、果蔬脆、即食熟制水产干制品、熟肉干制品】中的一种或几种，经混合、包装制成的什锦面包干制品。

面包干制品是以小麦粉、生活饮用水、食品加工用酵母为主要原料，加入植物油（棕榈油）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐，经调粉、发酵、成型、浸（或淋）碱水（碳酸钠、生活饮用水）、烘烤、调味（加入复合调味料）（或不调味）、烘干、粉碎（或不粉碎）、喷油（棕榈油）（或不喷油）、冷却、调味（加入复合调味料）（或不调味）、包装工艺制成的食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食品加工用酵母应符合GB/T 20886.1的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆应符合GB/T 20882.5的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.7 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.8 熟制坚果与籽类食品应符合GB 19300的规定。
- 2.1.9 膨化食品应符合GB 17401的规定。
- 2.1.10 水干果应符合GB 16325的规定。
- 2.1.11 蜜饯应符合GB 14884的规定。
- 2.1.12 即食熟制水产干制品应符合GB 10136的规定。
- 2.1.13 果蔬脆应符合QB/T 2076的规定。
- 2.1.14 熟肉干制品应符合GB 2726的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

项目	要求	检验方法
组织形态	具有产品应有组织形态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其组织形态、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有相应产品应有的气味、滋味	

杂 质	无正常视力可见的外来异物	
-----	--------------	--

### 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 <sup>a</sup> / (%)	≤ 6	GB 5009.3
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>c</sup> * (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.49	GB 5009.12
a 指标仅适用于面包干制品的检验。 b 指标仅适用于配料中添加油脂的面包干制品的检验。 c 指标为混合检验。 *铅的指标要求严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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 / (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 以上指标为混合检验。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8957 的规定。

### 2.7 其它要求

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

合 GB 2762 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以面包干制品为主要原料，再选择性搭配外购的其它原料【熟制坚果与籽类食品、膨化食品（薯条、薯片、米果）、蜜饯、水果干、果蔬脆、即食熟制水产干制品、熟肉干制品】中的一种或几种，经混合、包装制成的什锦面包干制品。

面包干制品是以小麦粉、生活饮用水、食品加工用酵母为主要原料，加入植物油（棕榈油）、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐，经调粉、发酵、成型、浸（或淋）碱水（碳酸钠、生活饮用水）、烘烤、调味（加入复合调味料）（或不调味）、烘干、粉碎（或不粉碎）、喷油（棕榈油）（或不喷油）、冷却、调味（加入复合调味料）（或不调味）、包装工艺制成的食品。

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》的有关规定，参照 GB/T 20981《面包质量通则》、GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市口口妙食品有限公司