

Q/LYJ

辽宁宜佳食品有限公司企业标准

Q/LYJ 0004S-2022

代替Q/LYJ 0004S-2021

面包屑（面包糠）

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

辽宁宜佳食品有限公司

发布

前 言

本标准按 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》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 20981-2021《面包质量通则》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/LYJ 0004S-2021《面包屑（面包糠）》。

本标准与 Q/LYJ 0004S-2021《面包屑（面包糠）》的主要差异：

——修改了前言；

——修改了保质期；

本标准由沈阳片片佳食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范欣。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/LYJ 0004S-2021。

面包屑(面包糠)

1 范围

本标准规定了面包屑(面包糠)的产品分类,要求,检验规则,标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,以食用盐、酵母为辅料,选择性添加或不添加植物油、食用葡萄糖、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用木薯淀粉)、食品添加剂面包改良剂、姜黄、辣椒红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、诱惑红、 β -胡萝卜素等,经配料、和面、分割成型、醒发、烘烤、粉碎、干燥(或不干燥)、包装、金检等主要工艺加工制成,用做煎炸裹粉的面包屑(面包糠)。

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 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第一部分:食品加工用酵母
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

Q/LYJ 0004S-2022

GB/T 20981 面包质量通则

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄

GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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管理办法》

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

产品按加工工艺不同分为：干面包屑（干面包糠）、鲜面包屑（鲜面包糠）。

4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 酵母：应符合 GB/T 20886、GB 31693 的规定。

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

4.1.7 食用木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 中食用木薯淀粉和 GB 31637 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 面包改良剂：应符合 GB 26687 的规定。

4.1.10 姜黄：应符合 GB 1886.60 的规定。

4.1.11 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

4.1.12 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.13 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。

4.1.14 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。

4.1.15 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。

4.1.16 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈本品应有的色泽	在自然光下, 打开软包装, 取50g以上样品倒入白瓷盘中, 以目测、嗅觉和口尝的方法检查色泽、组织形态、杂质和滋、气味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态, 大小均匀, 允许有少量面包皮碎屑存在	
滋、气味	产品固有的香味, 无异味	
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		检验方法
		干面包屑 (干面包糠)	鲜面包屑 (鲜面包糠)	
水分/ (%)	≤	16	40	GB 5009.3
酸度/ (° T)	≤	6		GB/T 20981
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.15		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22

4.4 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 ^a 及限量 (若非指定, 均以 / 25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;
n为同一批次产品应采集的样品数; c为最大允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

Q/LYJ 0004S-2022

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线生产的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品均应进行出厂检验，出厂检验由生产厂的质量检验部门按本标准规定检验，检验合格，方可入库或出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，一般情况下，型式检验半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定产品为合格品，复检结果中如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

标志应符合 GB 7718 GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用符合 GB 9683 的复合食品包装袋、符合 GB/T 8946 的塑料编织袋，包装物不应破损。外包装采用符合 GB/T 6543 的瓦楞纸箱。

6.3 运输

鲜面包屑（鲜面包糠）在 5℃ 以下冷藏运输或冷冻运输；运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

干面包屑（干面包糠）产品存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房内，鲜面包屑（鲜面包糠）产品应存放在-18℃以下的清洁、无异味的冷库内，不得与有毒、有害物品同库存放。贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，干面包屑（干面包糠）产品保质期为 12 个月，鲜面包屑（鲜面包糠、）保质期为 6 个月。

辽宁宜佳食品有限公司

《面包屑(面包糠)》企业标准编制说明

一、目的

由于《面包屑(面包糠)》无国家标准或行业标准，因此，我公司根据中国标准化法的规定制定《面包屑(面包糠)》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以食用盐、酵母为辅料，选择性添加或不添加植物油、食用葡萄糖、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用木薯淀粉)、食品添加剂面包改良剂、姜黄、辣椒红、柠檬黄、日落黄、栀子黄、诱惑红、 β -胡萝卜素等，经配料、和面、分割成型、醒发、烘烤、粉碎、干燥(或不干燥)、包装、金检等主要工艺加工制成，用做煎炸裹粉的面包屑(面包糠)。

原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

植物油：应符合 GB 2716 的规定。

食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

酵母：应符合 GB/T 20886、GB 31693 的规定。

食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

食用木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 中食用木薯淀粉和 GB 31637 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

面包改良剂：应符合 GB 26687 的规定。

姜黄：应符合 GB 1886.60 的规定。

辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。

诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。

栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。

β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的规定。

生产工艺：原料→配料→和面→分割→成型→醒发→烘烤→粉碎→干燥(或不干燥)→包装→成品

本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 20981-2021《面包质量通则》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值确定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的 检测指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 色泽： 组织状态： 滋、气味： 杂质：	呈本品应有的色泽 疏松丝状，大小均匀，允许有少量面包皮碎屑存在 产品固有的香味，无异味 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 水分/（%）： 干面包屑(干面包糠)： 鲜面包屑(鲜面包糠)： 酸度/（° T）： 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） 黄曲霉毒素 B ₁ /（μ g/kg）：	 ≤16 ≤40 ≤6 ≤0.15 ≤5.0	 ≤6 ≤0.2 ≤5.0	 GB/T 20981 GB 2762 GB 2761	 符合 严于 符合
3	微生物限量 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌（CFU/g）：	n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=1, m=100, M=1000	n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 29921 GB 29921	符合 符合

(检测项目包括感官、理化指标、微生物限量)