

Q/LYJ

辽宁宜佳食品有限公司企业标准

Q/LYJ 0001S-2022

代替Q/LYJ 0001S-2021

裹粉屑（糠、片）

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 0001S-2021《裹粉屑（糠、片）》。

本标准与 Q/LYJ 0001S-2021《裹粉屑（糠、片）》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 0001S-2021。

裹粉屑(糠、片)

1 范围

本标准规定了裹粉屑(糠、片)的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于第三章规定的裹粉屑(糠、片)。本产品可用做煎炸裹粉的裹粉屑(糠、片)。

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/T 10463 玉米粉
- 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 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 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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复合膨松剂
- 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 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- 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

Q/LYJ 0001S-2022

- 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
- GB/T 20981 面包质量通则
- 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

产品依据加工工艺不同分为：

3.1 裹粉屑（糠）：干面包屑（干面包糠）、鲜面包屑（鲜面包糠）

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，用做煎炸裹粉的裹粉屑（糠）。

3.2 裹粉屑（片）：裹粉片

以小麦粉、玉米粉、食用淀粉等其中一种或多种为主要原料，以食用盐、植物油、饮用水为辅料，选择性添加其中的一种、多种或不添加食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、泡打粉、辣椒红、姜黄、柠檬黄、日落黄、胭脂红、栀子黄、诱惑红、亮蓝等。经配料、搅拌、高温挤压膨化、成型、筛选、包装加工制成的用做煎炸裹粉的裹粉屑（片）。

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 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.7 酵母：应符合 GB/T 20886、GB 31639 的规定。
- 4.1.8 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.9 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。

- 4.1.10 面包改良剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.11 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.12 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。
- 4.1.13 泡打粉：应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 4.1.14 姜黄：应符合 GB 1886.60 的规定。
- 4.1.15 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.16 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.17 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.18 诱惑红：应符合 GB 1886.222 的规定。
- 4.1.19 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.20 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.21 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.22 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 4.1.23 生产用水：应符合 GB 5749 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	呈该品种应有的色泽。	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下用目测、鼻嗅的方法检查色泽、滋、气味、组织形态、杂质。
滋、气味	产品固有的滋、气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态，允许有少量碎屑存在	
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	
	裹粉屑（糠）		裹粉屑（片）		
	干面包屑（干面包糠）	鲜面包屑（鲜面包糠）	裹粉片		
水分/（%）	≤	16	40	16	GB 5009.3
酸度/（°T）	≤	6		--	GB/T 20981
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.19			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μ g/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。

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。每批产品中随机抽取样品至少 2kg（不少于 6 个包装），平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

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）、裹粉片产品保质期为 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

《裹粉屑（糠、片）》企业标准编制说明

一、目的

由于《裹粉屑（糠、片）》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《裹粉屑（糠、片）》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

裹粉屑（糠）：干面包屑（干面包糠）、鲜面包屑（鲜面包糠）

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，用做煎炸裹粉的裹粉屑（糠）。

裹粉屑（片）：裹粉片

以小麦粉、玉米粉、食用淀粉等其中一种或多种为主要原料，以食用盐、植物油、饮用水为辅料，选择性添加其中的一种、多种或不添加食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、泡打粉、辣椒红、姜黄、柠檬黄、日落黄、胭脂红、栀子黄、诱惑红、亮蓝等。经配料、搅拌、高温挤压膨化、成型、筛选、包装加工制成的用做煎炸裹粉的裹粉屑（片）。

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。

玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

食用淀粉：应符合 GB 31637 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。

面包改良剂：应符合 GB 26687 的规定。

单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的规定。

碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。

泡打粉：应符合 GB 1886.245 和 GB26687 的的规定。

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。

胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。

亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

裹粉屑（糠）

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

裹粉屑（片）

原料→配料→搅拌→高温挤压膨化→成型→筛选→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 滋、气味	呈该品种应有的色泽。 产品固有的滋、气			

	组织形态 杂质	味, 无异味 具有该产品应有的 组织形态, 允许有少 量碎屑存在 无肉眼可见外来杂 质			
2	理化指标 水分/ (%) 酸度/ (° T) 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) 黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) 水分/ (%) 酸度/ (° T) 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) 黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg) 水分/ (%) 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) 黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg)	裹粉屑 (糠) 干面包屑 (干面包糠) ≤16 ≤6 ≤0.19 ≤5.0 裹粉屑 (糠) 鲜面包屑 (鲜面包糠) ≤40 ≤6 ≤0.19 ≤5.0 裹粉屑 (片) 裹粉片 ≤16 ≤0.19 ≤5.0	≤6 ≤0.2 ≤5.0 ≤6 ≤0.2 ≤5.0 ≤0.2 ≤5.0	GB/T 20981 GB 2762 GB 2761 GB/T 20981 GB 2762 GB 2761 GB 2762 GB 2761	符合 严于 符合 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 n=5, c=1, m=100, M=1000	n=5, c=0, m=0 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)