

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0447 S-2021 号

Q/LSF

沈阳市辽中区顺发食品加工厂企业标准

Q/LSF 0001S-2021

代替 Q/LSF 0001S-2020

面包糠(裹粉)

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的,该备案自动废止。



2021-09-30 发布

2021-11-02 实施

沈阳市辽中区顺发食品加工厂 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《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。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/LSF 0001S-2020《面包糠(面包屑)》。

本标准与Q/LSF 0001S-2020相比主要变化如下：

- 核查了规范性引用文件；
- 修改了标准名称；
- 范围里增加了胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉；
- 删除了食品添加剂具体名称；
- 修改了产品保质期。

本标准由沈阳市辽中区顺发食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：从连欧

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/LSF 0001S-2020

面包糠(裹粉)

1 范围

本标准规定了面包糠(裹粉)的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料,以食用淀粉、饮用水、食用盐、大米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、酵母等中的几种为辅料,选择性添加食品添加剂,经配料、和面、发酵或不发酵,挤压切粒、焙烤、粉碎或不粉碎、包装工艺制成的主要用于油炸及油煎类食品包裹的非即食面包糠(裹粉)。

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,仅所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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 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
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- 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 要求

3.1 原辅料要求：所用原辅料应符合国家食品安全要求及有关规定。

3.1.1 小麦粉：应符合 GB 2715、GB/T1355 的规定。

3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉：应无污染和霉变、并应符合GB 2762、GB 2763及相关标准规定。

3.1.6 大米粉：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.7 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

3.2 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	具有产品应有的正常色泽。	取适量样品于玻璃器皿内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，品尝产品的滋味。
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	规则颗粒状或不规则碎屑状，允许有少许粉末	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
^a 酸度/(°T)	≤ 6.00	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
注：a仅适用于经过发酵工艺的产品		

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 规定。

3.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一包装规格产品为一批。

4.2.2 抽样

每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度（仅适用发酵工艺的产品）。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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。

4.5 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。产品经检验如有不合格项时，应加倍抽样对不合格项复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》要求。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用的塑料袋，应符合GB 4806.7的规定。外包装用塑料编织袋应符合GB/T 8946的规定。采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具必须符合卫生要求、运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品贮存在干燥通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于10cm、离墙不小于20cm。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。
