



# 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）

2022-12-05 发布

2022-12-30 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；

本标准由辽宁宜佳食品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

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  $\beta$ -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、 $\beta$ -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  $\beta$ -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、 <sup>a</sup> 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 <sub>1</sub> /（ $\mu$ 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：n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。

---