



410442S-2024



千李马（漯河）食品有限公司企业标准

Q/QLS 0001S-2024

调理面包

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

千李马（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为规范性附录。

本标准由千李马（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王奔、李鹏程、杨胜坤。

H N

Q B

调理面包

1 范围

本标准规定了调理面包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉、酵母为原料，添加鲜牛奶（巴氏杀菌乳）、纯牛奶、水、炼乳鸡蛋、白砂糖、植物油（大豆油、花生油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、椰子油中的一种或几种）、谷朊粉、全脂乳粉、大豆分离蛋白、食用盐、碳酸钙、乳清发酵粉、海藻糖、黄油、甘油（丙三醇）、山梨糖醇液、麦芽糖浆、DHA 藻油、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、复合调味料【片状可丝达酱（巧克力味）】、可可粉、巧克力豆、代脂黑巧克力豆、复合型益生菌粉（植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、动物双歧杆菌乳亚种、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）中的几种，经搅拌、发酵、和面、冷冻、成型、醒发，烤制成熟前在面包坯表面或内部添加人造奶油、黄油、糖渍干燥橙子丁中的一种或几种，再经冷却、包装等工艺制成的调理面包。

根据添加原辅料不同，产品分为：钙强化高蛋白黄油鲜奶吐司（牛奶味）、钙强化高蛋白黄油鲜奶吐司（香橙味）、钙强化高蛋白黄油鲜奶吐司（巧克力味）、钙强化高蛋白全麦鲜奶吐司、钙强化牛奶鲜面包（牛奶味）、钙强化橙子丁鲜面包（香橙味）、钙强化全麦鲜奶吐司、牛奶鲜面包、鲜奶黄油吐司、钙强化可可豆鲜面包（巧克力味）、黄油厚切吐司、全麦鲜奶吐司、橙子丁黄油厚切吐司和手作牛乳吐司。

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 鲜牛奶（巴氏杀菌乳）应符合 GB 19645 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB/T20886.1 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 糖渍干燥橙子丁应符合 GB/T 10782 的规定。

- 2.1.9 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 的规定。
- 2.1.13 巧克力豆、代脂黑巧克力豆应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.15 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.18 花生油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、椰子油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 复合调味料【片状可丝达酱（巧克力味）】应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 复合型益生菌粉应符合 Q/LHWK 0003S（附录 A）的规定。
- 2.1.24 乳清发酵粉应符合 Q/JSYN 0002S（附录 B）的规定。
- 2.1.25 DHA 藻油应符合 Q/SDTZ 0003S（附录 C）的规定。
- 2.1.26 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 全麦粉应符合 Q/XMHJ 0005S（附录 E）的规定。
- 2.1.28 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.29 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检测方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, % ≤	50	GB 5009.3
酸 度, °T ≤	6	附录 D
钙 ^a , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
蛋白质 ^b , g/100g ≥	12	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注: a 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品; b 仅适用于声称高蛋白的产品; *该指标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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。微生物验证检验项目包括：菌落总数和大肠菌群，检验频率每周一次。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



413448S-2019



漯河微康生物科技有限公司企业标准

Q/LHWK 0003S-2019

益生菌粉

2019-12-10 发布

2019-12-10 实施

漯河微康生物科技有限公司 发布

前言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求，并结合本公司实际情况起草编制。

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为规范性附录。

本标准由漯河微康生物科技有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所和河南省食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：方曙光、白海平、刘颖、张婷婷、冯胜鹏、徐志晶、张悦、郭元帅、王昊鹏。

H N

Q B

益生菌粉

1 范围

本标准规定了益生菌粉的分类、要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、食品加工用酵母、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种为菌种，添加食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、蛋白胨、酵母浸膏、牛肉浸粉、酵母浸粉、酵母蛋白胨、胡萝卜粉、大米蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白胨、小麦低聚肽、酵母抽提物、食用盐、低聚木糖、麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、乳粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、低聚果糖、菊粉、海藻糖、抗性糊精、食品添加剂[木糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、微晶纤维素、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、海藻酸钾（褐藻酸钾）、谷氨酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、乳酸钠、甲基纤维素、D-异抗坏血酸、磷脂、甘油、D-异抗坏血酸钠]、食品加工助剂[氨水、吐温 80、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化铵、二氧化硅、乙酸钠、氯化钾、氯化镁、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、碳酸钠、氢氧化钠、碳酸镁、碳酸钾、硫酸铵、硫酸锌、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠]中的几种，经过接种、发酵、离心、乳化、杀菌或不杀菌、干燥后、混合加入或不加入食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种，包装制成的益生菌粉。用于食品加工食品原料。

2 分类

2.1 根据菌体是否进行杀菌处理，分为“活菌型和杀菌型”；

2.2 根据使用菌种种类，添加一种菌株的为单菌型，添加两种及以上混合的菌粉为复合型。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小

Q/LHWK 0003S-2019

牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

- 3.1.2 马克斯克鲁维酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.11 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.16 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 3.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.18 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.19 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.20 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 3.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.23 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 3.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.25 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.26 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.27 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.28 小麦低聚肽应符合卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 3.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.30 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 3.1.34 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 3.1.35 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.36 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 3.1.37D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.38 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.40 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.41 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.42 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.43 谷氨酸钠符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.44 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.45 吐温 80 应符合 GB 25554 的规定。
- 3.1.46 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 3.1.47 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 3.1.48 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 3.1.49 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 3.1.50 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 3.1.51 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.52 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 3.1.53 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.54 氨水应符合 GB 29201 的规定。
- 3.1.55 硫酸铵应符合 GB 29206 的规定。
- 3.1.56 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 3.1.57 硫酸钠应符合 GB 29209 的规定。
- 3.1.58 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.59 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.60 海藻酸钾（褐藻酸钾）应符合 GB 29988 的规定。
- 3.1.61 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 3.1.62 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.63 氯化铵应符合 GB 31631 的规定。
- 3.1.64 胡萝卜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.65 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 3.1.66 大米蛋白粉应符合附录 B 的规定。

3.1.67 蛋白胨、酵母蛋白胨、大豆蛋白胨应符合附录 C 的规定。

3.1.68 酵母浸膏应符合附录 D 的规定。

3.1.69 牛肉浸粉应符合附录 E 的规定。

3.1.70 酵母浸粉应符合附录 A 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	产品固有的发酵气味，无异味，无不良气味， 无异味	
组织形态	粉末状或颗粒状，无结块	
杂 质	无正常视力可见异物	

3.3 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 测 方 法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采 样 方 案 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
乳酸菌数 ^a , CFU/g	≥	1×10 ⁸			GB 4789.35
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌, /25g		不得检出		GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, /25g		不得检出		GB 4789.10

Q/LHWK 0003S-2019

	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.30
注 1: a 仅限于活菌型产品, b 适用于杀菌型产品。 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。			

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、乳酸菌数(仅限活菌型)、菌落总数(仅限杀菌型)、大肠菌群、霉菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

Q/LHWK 0003S-2019

附录 A
(规范性附录)
酵母浸粉质量要求

A.1 原料来源

本规定适用于以高蛋白质含量的食用酵母为原料，采用现代生物工程技术精制而成的酵母浸粉。

A.2 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	黄色至淡黄色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
	溢气味	具有酵母浸粉所特有的气味，无腐败 异臭	
	组织形态	粉状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮（以干基计），% \geq	9.0	GB 5009.5
	氨基酸态氮（以干基计），% \geq	3.0	GB/T 23530
	水分，% \leq	6.0	GB 5009.3
	灰分，% \leq	15.0	GB 5009.4
	pH（2%水溶液）	5.3-7.2	GB 5009.237
	铅，mg/kg \leq	1.0	GB 5009.12
	总砷，mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
微生物要求	菌落总数，CFU/g \leq	50000	GB 4789.2
	大肠菌群，MPN/g \leq	0.3	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌，CFU/g \leq	20	GB 4789.15
	沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出	GB 4789.10

附录 B
(规范性附录)
大米蛋白粉质量要求

B.1 原料来源

本规定适用于以大米为原料，从中提取的蛋白质，经粉碎、提纯、干燥等工序制成的粉状产品。

B.2 指标要求

指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
	溢气味	具有大米蛋白粉特有的气味，无异味	
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来异物	
理化要求	蛋白质, %	≥ 35	GB 5009.5
	脂肪, %	≤ 10.0	GB 5009.6
	水分, %	≤ 8.0	GB 5009.3
	灰分(以干基计), %	≤ 6.0	GB 5009.4
	铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
	总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
	总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
	铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
	镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
	苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
微生物指标			
微生物要求	菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
	大肠菌群, MPN/100g	≤ 90	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌, CFU/g	≤ 30	GB 4789.15
	沙门氏菌, /25g	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10

附录 C

(规范性附录)

蛋白胨、酵母蛋白胨、大豆蛋白胨质量要求

C.1 原料来源

本规定适用于以新鲜动物骨头为原料,采用生物酶解和后期过滤,浓缩,喷雾干燥制成的蛋白胨(动物源)或将纯培养的高蛋白面包酵母,经分离富集酵母蛋白处理和复合酶作用,制得的一种稳定、安全且营养全面的酵母蛋白胨或以大豆为原料,经粉碎、酶解、分离提取、干燥等工序制成的粉状蛋白胨。

C.2 指标要求

指标要求应符合表 C.1 的规定。

表 C.1 指标要求

项目	蛋白胨 (动物源)	酵母 蛋白胨	大豆蛋白胨	检验方法	
感官要求	色泽	微黄色至棕色粉末	灰白色至浅棕色	浅黄色至乳白色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味
	溢气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	具有产品应有气味	
	组织形态	粉状	粉状	粉状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮(以干基计), % \geq	14.5	8.0	8.0	GB 5009.5
	氨基酸态氮(以干基计), % \geq	1.5	1.5	2.0	GB/T 23530
	水分, % \leq	6.0	6.0	7.0	GB 5009.3
	灰分(以干基计), % \leq	6.0	15.0	15.0	GB 5009.4
	氯化物(以 NaCl 计), % \leq	5.0	5.0	-	GB 5009.44
	pH (2%水溶液)	5.0-7.0	5.3-7.2	5.0-7.0	GB 5009.237
	脲含量, % \geq	20.0	20.0	-	GB/T 22492
	铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0	-	-	GB 5009.123
	镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1	-	-	GB 5009.15
	铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.5	1.0	0.5	GB 5009.12
N-二甲基亚硝酸盐, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0	-	-	GB 5009.26	
微生物	菌落总数, CFU/g \leq	10000	50000	50000	GB 4789.2
	大肠菌群, MPN/g \leq	0.3	0.3	0.3	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌, CFU/g \leq	20	20	20	GB 4789.15

Q/LHWK 0003S-2019

要 求	沙门氏菌, /25g	$n=5, c=0, m=0$	不得检出	不得检出	GB 4789. 4
	金黄色葡萄球菌, CFU/g	$n=5, c=1, m=100,$ $M=1000$	不得检出	不得检出	GB 4789. 10

H N

Q B

Q/LHWK 0003S-2019

附录 D

(规范性附录)

酵母浸膏质量要求

D.1 原料来源

本规定适用于以纯化培养的高品质酵母为原料,采用生物定向降解、高速离心分离、高效低温浓缩等生物技术制备得到的酵母浸膏。

D.2 指标要求

指标要求应符合表 D.1 的规定。

表 D.1 指标要求

项目		指标	检验方法
感官要求	色泽	灰白色至浅棕色	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态,杂质,并嗅其气味,温开水漱口,品其滋味。
	溢气味	具有酵母浸膏应用的气味	
	组织形态	膏状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮(除盐干基计), %	≥ 9.0	GB/T 23530
	氨基酸态氮(除盐干基计), %	≥ 3.0	GB/T 23530
	氨基酸态氮转化率, %	25.0-55.0	GB/T 23530
	铵盐(以氮计,以除盐干基计), %	≤ 2.0	GB/T 23530
	氯化钠, %	≤ 50	GB/T 23530
	水分, %	≤ 40.0	GB/T 23530
	灰分(除盐干基计), %	≤ 15.0	GB/T 23530
	pH	4.0-7.5	GB/T 23530
	钾, %	≤ 5.0	GB 5009.91
	不溶物, %	≤ 2.0	GB/T 23530
	谷氨酸, %	≤ 12.0	GB/T 23530
	总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
微生物要求	菌落总数, CFU/g	≤ 50000	GB 4789.2
	大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
	沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

Q/LHWK 0003S-2019

附录 E

(规范性附录)

牛肉浸粉质量要求

E.1 原料来源

本规定适用于以新鲜的牛肉为原料，经热处理、过滤、水解、浓缩、干燥等工序制备得到的牛肉浸粉。

E.2 指标要求

指标要求应符合表 E.1 的规定

表 E.1 指标要求

项目	指标	检验方法	
感官要求	色泽	乳白色或浅黄色	
	溢气味	具有牛肉浸粉特有的气味， 无异味	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态、杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其溢味。
	组织形态	粉末状	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	
理化要求	总氮（以干基计），% \geq	14.5	
	氨基酸态氮，% \geq	2.0	GB/T 23530
	水分，% \leq	5.0	GB 5009.3
	灰分（以干基计），% \leq	5.0	GB 5009.4
	pH（2%水溶液）	5.0-6.0	GB 5009.237
	沉淀	无	适量样品溶于纯水观察
	透明度	澄清	适量样品溶于纯水观察
	总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
	铬（以 Cr 计），mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
	镉（以 Cd 计），mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
	铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.12
	N-二甲基亚硝酸盐， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	3.0	GB 5009.26
微生物要求	菌落总数，CFU/g \leq	15000	GB 4789.2
	大肠菌群，MPN/100g \leq	90	GB 4789.3
	霉菌和酵母菌，CFU/g	不得检出	GB 4789.15
	沙门氏菌，/25g	n=5, c=0, m=0	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌，CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10

编制说明

本标准适用于以青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、弯曲乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、乳酸乳球菌双乙酰亚种、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛葡萄球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、食品加工用酵母、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌中的一种或多种为菌种，添加食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、蛋白胨、酵母浸膏、牛肉浸粉、酵母浸粉、酵母蛋白胨、胡萝卜粉、大米蛋白粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白胨、小麦低聚肽、酵母抽提物、食用盐、低聚木糖、麦芽糖、麦芽糊精、水苏糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、乳粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、低聚果糖、菊粉、海藻糖、抗性糊精、食品添加剂[木糖醇、乳糖醇、赤藓糖醇、黄原胶、柠檬酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸、微晶纤维素、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、海藻酸钾（褐藻酸钾）、谷氨酸钠、阿拉伯胶、抗坏血酸（维生素 C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、乳酸钠、甲基纤维素、D-异抗坏血酸、磷脂、甘油、D-异抗坏血酸钠]，食品加工助剂[氨水、吐温 80、聚二甲基硅氧烷及其乳液、氯化铵、二氧化硅、乙酸钠、氯化钾、氯化镁、硫酸镁、硫酸钠、氯化钙、碳酸钠、氢氧化钠、碳酸镁、碳酸钾、硫酸铵、硫酸锌、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠]中的几种，经过接种、发酵、离心、乳化、杀菌或不杀菌、干燥后、混合加入或不加入食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种，包装制成的益生菌粉。用于食品加工食品原料。用于食品加工食品原料。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》的规定，参照相关标准制定本企业标准，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。

附录 B

备案编号：320499S-2023

备案日期：2023-03-29



Q/JSYN

江苏奕农生物股份有限公司企业标准

Q/JSYN 0002S-2023

乳清发酵物（固态其他调味料）

2023-02-13 发布

2023-03-30 实施

江苏奕农生物股份有限公司发布

乳清发酵物（固态其他调味料）

1 范围

本标准规定了乳清发酵物（固态其他调味料）的要求与试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉为主要原料，经微生物（费氏丙酸杆菌谢氏亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌、醋酸菌）发酵（工艺按附录A），添加或不添加辅料（麦芽糊精），再经喷雾干燥、包装而制成的具有特殊风味性物质的非即食乳清发酵物（固态其他调味料），作为生产食品调味料原料使用（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- 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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法
- 关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022年 第4号）

3 要求与试验方法

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.2 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。

Q/JSYN 0002S-2023

3.1.4 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.5 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.6 费氏丙酸杆菌谢氏亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、醋酸菌：菌种选自关于《可用于食品的菌种名单》、传统上允许用于食品生产加工的菌种和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022 年 第 4 号），应符合 QB/T 4575 的规定。

3.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试 验 方 法
色泽	类白色至棕灰色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态。闻其气味。用品开水漱口后品尝其滋味
滋味、气味	具有产品特殊的风味，无异味	
状态	粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
干燥失重/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
其他污染物限量	应符合 GB 2762-2022 的规定	

3.4 净含量允差与试验方法

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分出厂检验、型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经质检部门按本标准检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目：感官要求、干燥失重、净含量允差。

4.3 型式检验

4.3.1 在下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准中第3章除3.1、3.6外规定的全部项目。

4.4 组批和抽样

4.4.1 在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一次连续干燥的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

4.4.2 抽样基数应大于或等于10kg，抽取不少于800g样品（不小于8个最小包装单位），一份检验，一份备查。

4.5 判定规则

4.5.1 样品经检验，检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品或该次型式检验为合格。

4.5.2 样品经检验，若有3项以上（含3项）不符合本标准时，直接判定该批产品或该次型式检验为不合格。

4.5.3 样品经检验，若有不超过2项（含2项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。复检合格则判该批产品或该次型式检验为合格；若复检结果仍有一项不符合本标准要求时，则判定该批产品或该次型式检验为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品的销售包装标签应符合GB 7718及GB 28050的规定。

5.1.2 产品的运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品的包装材料应符合食品安全卫生要求，包装应严密、无泄漏。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

5.3.2 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。

5.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于清洁卫生、避光、干燥、无虫鼠害的仓库中。

5.4.2 产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

JSQB

附录 A
(规范性附录)
发酵工艺要求

A 工艺

A.1 种子培养

A.1.1 培养基组分：葡萄糖（2%-6%）、酵母抽提物（1%-4%）、蛋白胨（2-6%）、水

A.1.2 灭菌：121℃，30min

A.1.3 培养：30℃，厌氧培养，培养时间 20-40h

A.2 发酵培养

A.2.1 培养基组分：乳清粉（1%-3%）、葡萄糖（1%-3%）、酵母抽提物（2%-5%）、大豆蛋白粉（1%-5%）、水

A.2.2 灭菌：121℃，30min

A.2.3 培养：30℃，厌氧培养，培养时间 80-120h

A.3 板框压滤除菌

A.4 添加载体：麦芽糊精（1%-10%）

A.5 灭菌：121℃、30min

A.6 喷雾干燥：进风温度：140-170℃，出风温度：70-90℃

A.7 分筛：30-60 目，100%过筛

附录 C

Q/SDTZ

山东天智绿业生物科技有限公司企业标准

Q/SDTZ 0003S-2020

DHA 藻油固体饮料



2020-11-10 发布

2020-11-10 实施

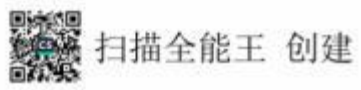
山东天智绿业生物科技有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写规则》、CB15196《食品安全国家标准 食用油脂制品》的要求进行编写。
本标准由山东天智绿业生物科技有限公司提供并起草。
本标准主要起草人:赵庆伟、刘国民、张存光。
本标准自发布之日起有效期限 3 年,到期复审。



Q/SDTZ 0003S-2020

1 范围

本标准规定了食品原料 DHA 藻油粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以 DHA 藻油(二十二碳六烯酸油脂)为原料,以乳清蛋白、乳清粉、淀粉、淀粉糖、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸钠、柠檬酸钾中的一种或几种为辅料,经搅拌混合、高压均质、灭菌、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的 DHA 藻油粉。

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 包装储运图示标识

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 26400 食品安全国家标准 食品添加剂 二十二碳六烯酸油脂(发酵法)

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

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[2005]第75号令《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[2009]第123号《食品标识管理规定》

国家食品药品监督管理总局2015年第12号令《食品召回管理办法》

3 分类

产品根据含量不同可分为:I型、II型、III型

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 DHA 藻油(二十二碳六烯酸油脂)

应符合 GB 26400 的要求。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定

4.1.3 其他原辅料



1111
1111
1111



Q/SDTZ 0003S-2020

应符合相关国家标准的规定

4.2 生产工艺

原料验收 → 配料 → 混合 → 喷雾干燥 → 收粉 → 包装 → 入库

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味
状态	粉末状
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	指标		
		I 型	II 型	III 型
DHA 含量(g/100g)	≥	7.0	10.0	15.0
水分/(%)	≤	7.0		
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8		

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案* 及限量、CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	5×10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
霉菌和酵母菌/(CFU/g)	≤ 50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
沙门氏菌/25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 及国家卫健委关于食品添加剂公告的

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量产品,将其置于洁净无色的玻璃皿中,在自然光下检查有无异物,闻起气味,用温开水漱口,品其滋味。



Q/SDTZ 0003S-2020

6.2 理化检验**6.2.1 DHA 含量**

按 GB 5009.168 规定的方法测定。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

按表 3 规定的方法测定

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行

7 检验规则**7.1 组批**

以同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一产品为一组批。

7.2 抽样

随机抽取同批次产品,样品数量不得少于 200g,分成两份,一份检验,一份留样备查。

7.3 检验**7.3.1 出厂检验****7.3.1.1 检验项目**

出厂检验项目:感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

型式检验包括本标准技术规定的全部检验项目,正常生产每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行

- 新产品投产前;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时
- 停产半年以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验结果符合本标准规定的全部检验项目时,则判该批产品为合格品。检验结果中如有不合格项,可加倍抽样复检,复检结果如仍有不合格项,则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格,不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存**8.1 标志**

外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用食品级塑料制品,应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味,便于装卸、仓储和运输

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具必须清洁无污染,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

8.3.2 运输过程要防止日晒、雨淋,搬运时应轻装轻卸,严禁摔抛。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于干燥、阴凉、通风的仓库中,离地离墙存放,不得露天堆放,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。



Q/SDTZ 0003S-2020

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月

9 召回

应符合国家食品药品监督管理总局第 12 号令《食品召回管理办法》的规定。



附录 D

(规范性附录) 酸度的检验方法

E.1 试剂

E.1.1 氢氧化钠标准溶液 (0.1mol/L)：按 GB/T601 规定的方法配制与标定。

E.1.2 酚酞指示液 (1%)：称取酚酞 1g, 溶于 60mL 乙醇 (95%) 中, 用水稀释至 100mL。

E.1.3 无二氧化碳蒸馏水：将蒸馏水煮沸 10min 左右, 加盖冷却。

E.2 仪器

E.2.1 天平：感量 0.1g。

E.2.2 碱式滴定管：25mL。

E.2.3 单标移液管：25mL。

E.3 分析步骤

称取面包本体中心部分 25g, 精确到 0.1g, 加入无二氧化碳蒸馏水 60mL, 用玻璃棒捣碎, 移入 250mL 容量瓶中, 定容至刻度, 摇匀。静置 10min 后再摇 2min, 静置 10min, 用纱布或滤纸过滤。取滤液 25mL, 移入 200mL 三角瓶中, 加入酚酞指示液 2 滴~8 滴, 用氢氧化钠标准溶液 (0.1mol/L) 滴定至微红色 30s 不褪色, 记录消耗氢氧化钠标准溶液的体积。同时用蒸馏水做空白试验。

E.4 分析结果的表述

酸度 T 按式 (E.1) 计算：

$$T = \frac{c \times (V_1 - V_2)}{m} \times 1000 \quad \dots\dots\dots (E.1)$$

式中：

T——酸度, 单位为酸度 (° T)；

c——氢氧化钠标准溶液的实际浓度, 单位为摩尔每升 (mol/L)；

V₁——滴定试液时消耗氢氧化钠标准溶液的体积, 单位为毫升 (mL)；

V₂——空白试验消耗氢氧化钠标准溶液的体积, 单位为毫升 (mL)；

m——样品的质量, 单位为克 (g)。

E.5 允许差

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值, 应不超过 0.1° T

附录 E

Q/XMHJ

中粮海嘉（厦门）面业有限公司企业标准

Q/XMHJ 0005S—2023

代替 Q/XMHJ 0005S-2022

全麦粉

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0592351009S-(2023)
备案日期: 2023年10月23日
本标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2023-10-01 发布

2023-10-01 实施

中粮海嘉（厦门）面业有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件的感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物、总膳食纤维含量、烷基间苯二酚含量根据产品的特性而制定；铅、镉、总汞、总砷、铬、苯并[a]芘根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定而制定；黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮根据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定而制定；氯菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯根据 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定而制定。

本文件是对 Q/XMHJ 0005S-2022 的修订，主要内容修改如下：

- 1、根据 GB/T 1.1-2020 的编写要求，调整格式，将“标准”调整为“文件”表述。
- 2、修订氯菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯的检测方法。

其余内容不变。

本文件由中粮海嘉（厦门）面业有限公司提出。

本文件由中粮海嘉（厦门）面业有限公司品管研发部起草。

本文件最终解释权由本公司所有。

本文件主要起草人：陈艳、祝洁、杨婕、吴琼。

本文件历年替代情况：

- Q/XMHJ 0005S-2020；
- Q/XMHJ 0005S-2021；
- Q/XMHJ 0005S-2022。

全麦粉

1 范围

本文件规定了全麦粉的要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以3.1规定的全麦粉。

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 1351 小麦

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定

Q/XMHJ 0005S—2023

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋

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

LS/T 3244 全麦粉

SN/T 2151 进出口食品中生物苯呋菊酯、氟丙菊酯、联苯菊酯等28种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 产品加工工艺

3.1.1 全籽粒粉碎法：是以整粒小麦为原料，经清理、研磨粉碎、筛理、成品包装等工艺制成，且有小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3.1.2 回添法：是以整粒小麦为原料，在小麦加工过程中，分别收集胚乳、胚芽和麸皮。将胚乳按照制粉工艺进行加工制得面粉，将胚芽和麸皮进行稳态化处理后粉碎。最后按照一定比例将面粉与胚芽和麸皮进行混合制成，且有小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

4 产品分类

产品按小麦原料分为全麦粉和黑全麦粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈本品固有的色泽，色泽基本一致
组织形态	呈均匀粉末状，无霉变和结块
气味、口味	气味正常，无异味、哈味、异嗅和霉味
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

Q/XMHJ 0005S—2023

项目		要求	
		全麦粉	黑全麦粉
水分/(g/100g)	≤	13.0	
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤	2.2	
总膳食纤维含量(以干基计)/(%)	≥	9.0	
烷基间苯二酚含量(以干基计)/(μg/g)	≥	200	
脂肪酸值(以干基KOH计)/(mg/100g)	≤	80	110
含砂量/(g/100g)	≤	0.02	
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	

5.4 安全指标

应符合表3的要求。

表3 安全指标

项目		要求	
		全麦粉	黑全麦粉
铅(以Pb计)/(mg/kg)	<	0.15	0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	2.0	
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤	5.0	
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	50	
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	800	
农药残留量*	氯菊酯/(mg/kg)	2	
	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯/(mg/kg)	2	

* 农药残留量应符合GB 2763的规定

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 试验方法

6.1 感官检验

抽取适量样品,置于一洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其形态和杂质。色泽、气味、口味依据GB/T 5492检验。

6.2 理化指标检验

Q/XMHJ 0005S—2023

- 6.2.1 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 6.2.2 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 6.2.3 总膳食纤维含量：按 GB 5009.88 规定的方法测定。
- 6.2.4 烷基间苯二酚含量：按 LS/T 3244-2015 附录 A 规定的方法测定。
- 6.2.5 脂肪酸值：按 GB/T 5510 或 GB/T 15684 规定的方法测定。
- 6.2.6 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法测定。
- 6.2.7 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法测定。

6.3 安全指标检验

- 6.3.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 6.3.2 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。
- 6.3.3 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。
- 6.3.4 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。
- 6.3.5 铬：按 GB 5009.123 规定的方法测定规定的方法测定。
- 6.3.6 苯并[a]芘：按 GB 5009.27 规定的方法测定。
- 6.3.7 赭曲霉毒素 A：按 GB 5009.96 规定的方法测定。
- 6.3.8 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。
- 6.3.9 玉米赤霉烯酮：按 GB 5009.209 规定的方法测定。
- 6.3.10 脱氧雪腐镰刀菌烯醇：按 GB 5009.111 规定的方法测定。
- 6.3.11 氯菊酯：按 GB 23200.113 或 SN/T 2151 规定的方法测定。
- 6.3.12 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯：按 GB 23200.113 或 GB/T 5009.110 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 抽样、分样

在成品库内随机抽取样品，按 GB/T 5491 的规定执行。样品分装成 2 份，1 份供检验用，1 份供复验或备查用。检验净含量所需的产品抽样按《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

8.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 的规定执行。

8.3 产品组批

相同原料、相同工艺、相同设备和相同班次加工的产品为一批。

8.4 检验分类

8.4.1 出厂检验

Q/XMHJ 0005S—2023

每批产品应由厂质量检验部门按本文件进行检验，合格后出具检验报告，方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物。

8.4.2 型式检验

型式检验按本文件全项检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 设备初次生产或停产 6 个月以上的；
- b) 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 连续生产时，每半年进行一次；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 所检项目全部符合本文件要求时，判定为合格品。

8.5.2 理化指标中的一项或一项以上不符合本文件时，可从该批留样产品中对不合格项目进行加倍抽样复检，以复检结果为准，如复检结果仍不合格，应判为不合格。

9 标识、包装、运输、贮存及保质期

9.1 标识

外包装标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

产品为预包装，应符合GB/T 24905 和GB/T 17109的规定要求。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生，搬运应轻装轻卸，严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物品同车运输，并防日晒雨淋。

9.4 贮存

应存放在清洁、干燥、通风、无污染的仓库中。仓库常温或冷藏。

9.5 保质期

产品在符合本文件规定的条件下，未经拆封，本品的保质期为不低于3个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉或全麦粉、酵母为原料，添加鲜牛奶（巴氏杀菌乳）、纯牛奶、水、炼乳鸡蛋、白砂糖、植物油（大豆油、花生油、核桃油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、椰子油中的一种或几种）、谷朊粉、全脂乳粉、大豆分离蛋白、食用盐、碳酸钙、乳清发酵粉、海藻糖、黄油、甘油（丙三醇）、山梨糖醇液、麦芽糖浆、DHA 藻油、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、复合调味料【片状可丝达酱（巧克力味）】、可可粉、巧克力豆、代脂黑巧克力豆、复合型益生菌粉（植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、动物双歧杆菌乳亚种、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、发酵粘液乳杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、青春双歧杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种中的一种或几种）中的几种，经搅拌、发酵、和面、冷冻、成型、醒发，烤制成熟前在面包坯表面或内部添加人造奶油、黄油、糖渍干燥橙子丁中的一种或几种，再经冷却、包装等工艺制成的调理面包。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》和 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》国家相关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

千李马（漯河）食品有限公司