

备案号：34202206496S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年12月04日

Q/LSSP

宿州市来氏食品有限公司食品安全企业标准

Q/LSSP 0003S—2022

代替Q/LSSP 0003S—2021

发酵型面包糠（谷物粉类制成品）



安徽食
安徽省卫生健
康委
发
布

2022-11-18 发布

2022-11-20 实施

宿州市来氏食品有限公司

发布

前 言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 发酵型面包糠（谷物粉类制成品）》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行 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 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。参照 GB/T 20981《面包》制定。

本标准由宿州市来氏食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准与被代替标准（备案号：34202102789S；备案时间：2021年6月15日）相比，主要变化如下：

--修改了产品保质期。

本标准主要起草人：来仁杰。

本标准 2020 年 01 月 08 日首次发布；2021年6月6日第一次修订。2022年11月13日第二系修订。

发酵型面包糠（谷物粉类制成品）

1、范围

本标准规定了发酵型面包糠（谷物粉类制成品）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于条款 3 术语和定义中规定的产品。

2、规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1355	小麦粉
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 4481. 1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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

国家食品药品监督管理总局第[2015]第 12 号《食品召回管理办法》

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》

3、术语和定义：

下列术语和定义适用本标准。

3.1 发酵型面包糠（谷物粉类制成品）

以小麦粉为主要原料，辅以食用盐、生活饮用水、白砂糖、酵母等为辅料，添加或不添柠檬黄等食品添加剂，经搅拌、发酵、电极熟化或烘焙熟化、粉碎、烘干、包装制成的发酵型面包糠（谷物粉类制成品）。

4、技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定；不得添加非食品物质原料；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定；

4.2 原辅材料

小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定；食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定；生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定；白砂糖应符合 GB/T 317 的规定；酵母应符合的 GB 31639 的规定；柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定；其他食品原料：应符合相关食品安全标准和/或有关规定；其他原料：应符合有关部委相关公告以及相应的安全标准和/或有关规定；所用原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。

4.3 感官要求：

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	粉屑状或颗粒状	
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋 味 气 味	具有该产品应有的气味、滋味、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，嗅其滋味和气味。

4.4 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
酸度/(° T)	≤ 4.0	GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
食品添加剂	按照 GB 2760 的规定执行	

注：其他真菌毒素限量、其他污染物限量、最大农药残留量应分别符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.5 微生物限量指标

微生物限量还应符合表 6 规定。

表 6 微生物限量



项 目	采样方案 ^a 及处理 (若非指定, 均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25g	5	0	0	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15

^a 样品的采样及处理按照 GB 4789. 1 执行。n 为同一批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。

4.6 净含量

应符合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》的要求, 按 JJF 1070 规定方法测定。

5、食品添加剂

5.1 食品添加剂质量: 应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量: 应符合 GB2760 的规定。

6、生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8957 的规定。

7、检验规则

7.1 抽样

具有相同包装规格和净含量, 品质一致, 并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次; 相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取1 kg样品, 平均分成两份, 一份供检验用, 一份备查。

7.2 检验分类: 检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验, 并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量指标。

7.2.2 型式检验

型式检验每半年一次, 或当出现下列情况之一时进行检验, 型式检验项目包括本标准的全部项目。

a) 产品正式投入生产时;

b) 原料产地环境发生重大变化时; c)

前后两次抽样检验结果差异较大;

d) 质量监督机构提出型式检验要求时; e)

有关行政主管部门提出型式检验要求; f)

更换生产设备或生产工艺发生改变时; g)

停产6个月以上。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的, 判该批产品合格。

微生物指标有一项不合格的产品, 均判为不合格产品。

感官、理化、净含量指标有一项不合格的, 应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项, 复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 不含新食品原料的标签按GB7718和GB 28050的规定执行，含新食品原料的产品还应符合原卫生部和国家卫生计生委的相关规定，按照相关规定的公告标注不适宜人群和使用限量。

8.1.2 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

8.1.3 外包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

8.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成份的规定。

8.3 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.5 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.6 产品召回管理

不安全食品召回按照国家食品药品监督管理局令[2015]第12号《食品召回管理办法》执行。

8.7 保质期

在本标准规定的储存条件下，保质期见标识标签规定。

