

T/SYMBJY

河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.010 -2020

富 硒 面 包

（征求意见稿）

2020- - 发布

2020- - 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本标准主要起草单位：河南工业大学、河南硒麦食品有限公司、河南华星粉业股份有限公司、河南华测检测技术有限公司、河南鼎元食品科技有限公司、河南省华星谷物加工技术研究院、永城市农业农村局、郑州谷焙佳生物科技有限公司、河南麦客多食品有限公司、河南鑫鼎食品有限公司、国家轻工业食品质量监督检测郑州站、河南省食品工业科学研究所有限公司。

本标准主要起草人：张国治、刘敏、陈一华、李俊超、秦学磊、杨起恒、孙立峰、霍克、李超伟、张蕾新、梁亚琼、王学东、曹建明、袁威、董芙蓉

富硒面包

1 范围

本标准规定了富硒面包的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、销售等要求。

本标准适用于种植(养殖)、生长在富硒土壤或通过生物转化等措施生产的富硒小麦及其加工的富硒面包产品。本标准不适用于在加工过程中添加硒元素的面包。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 4789.2	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 4789.15	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 5009.93	食品安全国家标准 食品中硒的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 8957	食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20981	面包
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 富硒小麦

在富硒土壤中或者通过硒肥拌种或叶面喷洒含硒肥料，经小麦吸收与自然富集，使小麦籽粒中硒含量达到 0.15~0.50mg/kg 的小麦。

3.2 富硒小麦粉

由富硒小麦加工成的粉状产品。按其品质特性，可分为强筋小麦粉、中筋小麦粉和普通小麦粉等，且硒含量达到 0.15~0.50mg/kg 的面粉。

3.3 富硒面包

以富硒小麦粉和酵母、水等为主要原料，添加或不添加其他原料，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合 GB 2715 和 3.1、3.2 的要求。

4.2 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	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

4.3 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/(%)	≤ 45 ≤ 36 (起酥面包)	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 6	GB 5009.239
比容/(mL/g)	≤ 7.0	GB/T 20981
硒(以Se计)(mg/kg)	0.15~0.50	GB 5009.93
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

4.5.2 微生物限量还应符合表 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 ^b （CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b （CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。					
^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

预包装富硒面包产品出厂前应逐批进行出厂检验，出厂检验的项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量偏差。

5.2 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

新产品试制鉴定时；

原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

产品停产 3 个月以上，恢复生产时；

出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

国家质量监督部门提出要求时。

5.3 抽样方法和数量

5.3.1 同一生产线、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.3.2 所抽样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25kg，随机抽样至少 2kg（至少 4 个独立包装）。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定要求时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

5.4.3 检验结果中除微生物标外，其他项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中双倍抽样复验一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有指标不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

6 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7 包装

包装材料应符合国家法律法规和有关食品安全标准的规定。

8 贮存、运输和销售

符合 GB8957 和 GB 31621 的规定。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，生产企业可根据自身产品质量状况及贮存、销售条件确定保质期。