

T/SFABA

上海市食品添加剂和配料行业协会团体标准

T/SFABA 2—2016

食品安全团体标准 食品配料 焙烤食品预拌粉

Food safety community standards—
Food ingredients—Ready mixed bakery wares powder

2016-12-30 发布

2017-01-30 实施



上海市食品添加剂和配料行业协会 发布

上海市食品添加剂和配料行业协会

团 体 标 准

食品安全团体标准

食品配料 焙烤食品预拌粉

T/SFABA 2—2016

*

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)

北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2017 年 1 月第一版 2017 年 1 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 2-31132 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由上海市食品添加剂和配料行业协会归口。

本标准起草单位：上海市食品添加剂和配料行业协会、上海雪隐食品有限公司、上海欧润吉食品有限公司、河南博明食品有限公司和昆山胜益食品有限公司。

本标准主要起草人：杨锦健、周家春、钟晨滑、梁津、蒋伟、吕纪贺。

食品安全团体标准

食品配料 焙烤食品预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求和试验方法。

本标准适用于以白砂糖、小麦粉等为主要原料,选择性配以一种或多种辅料,添加一种或多种食品添加剂,经原料验收、配料、过筛、混合搅拌和称量包装等工艺生产而成的焙烤食品预拌粉。

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 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- 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 4789.4 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 5009.11 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 5461 食用盐
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装产品净含量计量检验规则
- 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

焙烤食品预拌粉 ready mixed bakery wares powder

所有含干配料的混合物。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.5 乳清粉、蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.6 乳粉应符合 GB 19644—2010 的规定。
- 4.1.7 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.8 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.10 其他原料和辅料应符合相应的标准和有关规定。

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	指 标	检测方法
色泽	接近混合粉本色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,嗅其气味
状态	粉状	
气味	具有特有气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	检测方法
干燥失重/%	≤ 12.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
砷/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

4.4 微生物指标

- 4.4.1 冷加工型预拌粉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(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 000	100 000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

4.4.2 冷加工型预拌粉致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 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	1 000	GB 4789.10 第二法

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的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、范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,嗅其气味。

6.2 理化指标

6.2.1 干燥失重的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按 GB 5009.11 的规定进行。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

T/SFABA 2—2016

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。



T/SFABA 2—2016

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-31132

定价: 14.00 元