



416645S-2020



商丘市虞振面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0002S-2020

面包、油条专用粉

2020-10-23 发布

2020-10-23 实施

商丘市虞振面粉有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写

本标准由商丘市虞振面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟红英、奚婉珠。

H N

Q B

面包、油条专用粉

1 范围

本标准规定了面包、油条专用粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加面包专用小麦粉复配食品添加剂【三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】中的一种，再经混合、包装加工而成的用于制作面包、油条的专用粉。

2 分类

根据配料和产品用途不同可分为：面包专用粉、油条专用粉

2.1 面包专用粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加面包专用小麦粉复配食品添加剂【三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】，再经混合、包装加工而成的用于制作面包的专用粉。

2.2 油条专用粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加油条专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】，再经混合、包装加工而成的用于制作油条的专用粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定

3.1.2 面包专用小麦粉复配食品添加剂【三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉

Trichoderma reesei)、脂肪酶(来源于来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、食用玉米淀粉】应符合 GB 26687 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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
性状	粉状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	白色	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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		检验方法
	面包专用粉	油条专用粉	
面筋质(以湿基计),%	25~30	≥26	GB/T 5506.2
降落数值, s	250-350	≥200	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	3	GB/T 14614
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	1.0	GB 5009.4
粗细度, %	CB 36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过10.0%		GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计), mg(KOH)/100g	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11

铅(以 Pb 计),mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计),mg /kg	≤	0.02	GB 5009.17
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
磷酸盐[以 (PO ₄ ³⁻) 计],g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

面包、油条专用粉是以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加面包专用小麦粉复配食品添加剂【三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】中的一种，再经混合、包装加工而成的用于制作面包、油条的专用粉。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，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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市虞振面粉有限公司