



417087S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0008S-2020

面包粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张天赐，孟庆凤，秦美玲，杨静。

H N

Q B

面包粉

1 范围

本标准规定了面包粉的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加谷朊粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、乳化剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或两种）、酶制剂[葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobarensis*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种}中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.4 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.6 硬脂酰乳酸钙 GB 1886.179 的规定。

2.1.7 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。

2.1.8 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。

2.1.9 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.10 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。

2.1.11 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.12 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.13 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.14 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 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	检验方法
性状	粉末状	取 100g 样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm 的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和色泽；取 20g 样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味
色泽	乳白色	
气味	该产品应有的气味，无异味	

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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤ 0.75	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CB36 号筛, CB42 号筛留存不超 10%	GB/T 5507
湿面筋含量 (以湿基计), %	≥ 30	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺, g/kg	≤ 0.045	SN/T 4677
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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
抗坏血酸 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
注: *总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于添加抗坏血酸的产品。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、湿面筋含量、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加谷朊粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、乳化剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或两种）、酶制剂[葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobarensis*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种}中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包粉。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

新乡市新良粮油加工有限责任公司