



412711S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0024S-2021

裹粉、煎炸粉预拌粉

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N

Q B

裹粉、煎炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉(玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种)、米粉(红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种)、果蔬粉(南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种)、豆粉(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种)、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、香辛料(胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉)、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、食品添加剂(聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种)、食品添加剂[维生素C、改性大豆磷脂、酶制剂[α-淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)中的一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸δ-内酯中的一种或几种)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据产品原料的不同,裹粉、煎炸粉预拌粉可以分为全麦裹粉、煎炸粉预拌粉,杂粮裹粉、煎炸粉预拌粉,果蔬裹粉、煎炸粉预拌粉,其他裹粉、煎炸粉预拌粉四种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合GB/T 1355 和 GB 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244或者Q/XXL 0010S(附录A)的规定。
- 2.1.3 黑全麦粉、褐全麦粉应符合Q/XXL 0010S(附录A)的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.5 莜麦粉应符合GB/T 13360和 GB 2715的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892和 GB 2715的规定。

- 2.1.7薏仁粉应符合NY/T 2977和 GB 2715的规定。
- 2.1.8高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。
- 2.1.9糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.10食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.11食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.12食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和GB 31637的规定。
- 2.1.13食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.14果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、红枣粉、蓝莓粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.15粘米粉、紫薯粉、香芋粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.16玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.17玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 2.1.18豌豆淀粉、大米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.19食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.20小麦胚芽应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.22胡萝卜粒、香葱干应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.23鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.24酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.25幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.26白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.27食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.28麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.29大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.30乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.31羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.32辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.33乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.34氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.35乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.36柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

- 2.1.37 香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.40 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.44 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.45 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.46 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.47 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.48 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.49 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.50a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.51 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.52 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.53 葡萄糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.54 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.55 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.56 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.58 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.60 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.61 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.64 酸式焦磷酸钙应符合应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.65 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.66 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.67 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.68 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657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	粉状或含有少量颗粒	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽； 嗅其气味，然后以温水漱口，制作相应的成品品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	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
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
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a.总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。		

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、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

附录A



411913S-2021



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2021

全麦粉

2021-08-18 发布

2021-08-18 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

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：杨静、宋金丽。
本标准自实施之日起代替 Q/XXL 0010S-2020。

H N
Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

根据产品分为：全麦粉(黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、黄白全麦粉)、全麦面包粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取 50g-100g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

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，g/100g		≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤	3.3	GB 5009.4
	黄白全麦粉 ≤	2.2	
蛋白质（以干基计），%	全麦面包粉 ≥	12.5	GB 5009.5
湿面筋含量，%（以湿基计）	全麦面包粉 ≥	33	GB/T 5506.2
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤	230	GB/T 5510
	黄白全麦粉 ≤	116	

Q/XXL 0010S-2021		
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	9.0 GB 5009.88
磁性金属物，g/kg	≤	0.003 GB/T 5509
含砂量，%	≤	0.02 GB/T 5508
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15 GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.50 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
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200 LS/T 3244(附录 A)
六六六，mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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

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(限全麦面包粉)、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。

编制说明

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。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。

本品是整个麦粒进行研磨，因小麦品种不同，灰分和脂肪酸值各有差异，故对灰分和脂肪酸值根据产品的品种，分别进行控制。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡新良粮油加工有限责任公司

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、粘米粉、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、食品添加剂{维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司