



413146S-2021



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0002S-2021

自发复配小麦粉

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：何玉珍。

H N
Q B

自发复配小麦粉

1 范围

本标准规定了自发复配小麦粉的分类、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，添加酵母、谷物杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑豆粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（金瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、紫薯粉、玉米粉、黑麦粉、全麦粉、谷朊粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、食用玉米淀粉、白砂糖中的几种，添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、维生素C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的自发复配小麦粉。

根据添加原料、用途不同不同分为以下几种：谷物杂粮类自发粉、果蔬类自发粉、馒头自发粉、面包自发粉、油条自发粉、手抓饼自发粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱粉应符合 DB37/T 1401和 GB 2715的规定。

2.1.6 苡麦粉应符合 GB/T 13360 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 青稞粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、糯米粉、黑豆粉、大豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.9果蔬粉（金瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 紫薯粉应符合NY/T 2984的规定。

2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.15 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。

2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.17 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.18 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.19 黑芝麻粉应符合 NY/T 1509 和 GB 19300 的规定。

2.1.20 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。

2.1.21 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.22 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.23 维生素C 应符合 GB 14754 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	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	面粉固有的气、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
灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg /kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg /kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞(以Pb计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素C, g/kg (适用于添加维生素C的产品检验)	≤ 0.2	GB 5009.86
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注1：*总砷的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 食品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。

2.6 其它要求

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、灰分、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加酵母、谷物杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑豆粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、紫薯粉、玉米粉、黑麦粉、全麦粉、谷朊粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、食用玉米淀粉、白砂糖中的几种，添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的自发复配小麦粉。

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》的相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 GB 2760 中的类别为专用小麦粉，食品分类号为 06.03.01.02。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县正龙制粉有限公司