



410546S-2021



河南麦佳食品有限公司企业标准

Q/HMS 0006S-2021

复配专用全麦粉

2021-03-03 发布

2021-03-03 实施

河南麦佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦佳食品有限公司、河南牧业经济学院提出并起草。

本标准起草人：乔清兰、邹建。

H N
Q B

复配专用全麦粉

1 范围

本标准规定了复配专用全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉制成的小麦胚乳、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，或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、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，添加抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂【脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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 *Caricapapaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、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（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡萄糖苷酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】、食用玉米淀粉、谷朊粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、高粱粉、大麦粉、燕麦粉中的一种或几种，经混合、包装而成的复配专用全麦粉。

根据添加辅料不同产品可分为：膨化食品复配专用全麦粉、焙烤食品复配专用全麦粉、饼干复配专用全麦粉、馒头复配专用全麦粉、面条复配专用全麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.6 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 2.1.11 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.15 磷酸三钾应符合 GB 25563 的规定。
- 2.1.16 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸四钾应符合 GB 25562 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸一氢三钠应符合原国家卫生部《关于批准焦磷酸一氢三钠等 5 种食品添加剂新品种的公告》（2012 年第 15 号）的规定。
- 2.1.22 聚偏磷酸钾应符合原国家卫计委《关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告》（2013 年第 8 号）的规定。
- 2.1.23 酸式焦磷酸钙应符合原国家卫计委《关于批准酸式焦磷酸钙等 3 种食品添加剂新品种等的公告》（2013 年第 9 号）的规定。
- 2.1.24 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.27 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.28 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.29 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.30 黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、高粱粉、大麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 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

性 状	要 求	检验方法
-----	-----	------

性状	呈松散粉末状，无霉变和结块	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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，均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味	
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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 3.0	GB 5009.4
面筋质（以湿重计），%	≥ 33	GB/T 5506.2
脂肪酸值（以湿基计），mg（KOH）/100g	≤ 116	GB/T 5510
总膳食纤维（以干基计），%	≥ 9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚（以干基计），μg/g	≥ 200	LS/T 3244 附录 A
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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
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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤ 0.045	SN/T 4677
维生素 C ^a （抗坏血酸），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分。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为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉制成的小麦胚乳、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，或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、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，添加抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂【脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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 *Caricapapaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、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（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】、食用玉米淀粉、谷朊粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、高粱粉、大麦粉、燕麦粉中的一种或几种，经混合、包装而成的复配专用全麦粉。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》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南麦佳食品有限公司