



411073S-2021



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0007S-2021

复配小麦粉

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司、河南康元粮油食品加工有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、郭媛媛、王建、王婉赟、赵献忠、孙粮、董金龙、孙国栋、李天飞、朱兵、陈建勇。

H N

Q B

复配小麦粉

1 范围

本标准规定了复配小麦粉的要求、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、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫麦粉、黑麦粉、小麦胚粉、青稞粉、薏仁粉、玄米粉、黑米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、山药粉、苦瓜粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、抹茶粉、菠菜粉、红甜菜粉、南瓜粉、大麦苗粉（青汁粉）、海带粉、红枣粉、枸杞粉、百合（粉碎）、山楂（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根（粉碎）、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、酶制剂【脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 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*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、中的一种或几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的复配小麦粉。

根据原料不同，可分为荞麦（风味）小麦粉、藜麦（风味）小麦粉、玉米（风味）小麦粉、燕麦（风味）小麦粉、多谷物小麦粉、多彩蔬菜小麦粉、青汁（风味）小麦粉、紫薯（风味）小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.4 藜麦粉、紫麦粉、黑麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.6 薏仁粉、青稞粉、玄米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.8 山药粉、苦瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、南瓜粉、红枣粉、枸杞粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.10 香菇粉、银耳粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 红薯粉、紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 大麦苗粉（青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.15 百合、山楂、茯苓、葛根应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.24 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品固有气味、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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
展青霉素 ^a ， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	20.0	GB 5009.185
单宁(以干基计) ^b ，%	$\leq$	0.3	GB/T 15686
维生素C ^c ， g/kg	$\leq$	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^c (以 PO_4^{3-} 计)， g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.256

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限于添加山楂粉的产品检验。

b仅限于添加高粱粉的产品检验。

c仅限于添加相应食品添加剂的产品检验。

2.4 其它要求

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和GB 13122的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫麦粉、黑麦粉、小麦胚粉、青稞粉、薏仁粉、玄米粉、黑米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、山药粉、苦瓜粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、抹茶粉、菠菜粉、红甜菜粉、南瓜粉、大麦苗粉（青汁粉）、海带粉、红枣粉、枸杞粉、百合（粉碎）、山楂（粉碎）、茯苓（粉碎）、葛根（粉碎）、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、酶制剂【脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 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*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、中的一种或几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的复配小麦粉。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》有关规定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南想念面粉有限公司

QB