



411968S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0003S-2021

---

# 面包粉

2021-08-23 发布

2021-08-23 实施

---

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

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

# 面包粉

## 1 范围

本标准规定了面包粉的要求、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、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂[ $\alpha$ -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*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.18 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.20 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.21 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.25 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.26 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.27 纤维素酶应符合 QB/T 2583 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.28 磷脂酶应符合 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	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、色泽和杂质; 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, 并检查有无外来杂质
色泽	乳白色	
气味	具有本产品应有的气味, 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, %	≤ 13.8	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤ 0.75	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10%	GB/T 5507
湿面筋含量 (以湿基计), %	≥ 30.0	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
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
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 <sub>1</sub> , 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
维生素 C <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

## 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂[ $\alpha$ -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*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的面包粉食品分类为专用小麦粉。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

QB