



411957S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0001S-2021

馒头专用自发粉

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

馒头专用自发粉

1 范围

本标准规定了馒头专用自发粉的术语和定义、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，添加酵母，添加或不添加果蔬粉（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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、杂粮粉（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、藜麦粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、白砂糖、食品添加剂{维生素 C、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*）、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）]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙）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，用于制作馒头的专用自发粉。

2 术语和定义

馒头专用自发粉是以小麦粉为原料，按配方比例添加不同的辅料，配制而成的用于制作馒头的专用自发粉。

3 分类

产品根据原料不同分为以下四种：

3.1 小麦粉馒头专用自发粉

以小麦粉为主要原料，添加酵母，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、白砂糖、食品添加剂{维生素 C、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*）、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）]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙）中的一种或几种}中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成，用于制作馒头的专用自发粉。

3.2 果蔬馒头专用自发粉

以小麦粉为主要原料，添加酵母、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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种），添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、白砂糖、食品添加剂{维生素 C、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*)、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)]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙)中的一种或几种}中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成,用于制作馒头的专用自发粉。

3.3 杂粮馒头专用自发粉:

以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加酵母、杂粮粉(荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、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),添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、白砂糖、食品添加剂{维生素C、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*)、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)]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙)中的一种或几种}中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成,用于制作馒头的专用自发粉。

3.4 其他馒头专用自发粉

以小麦粉为主要原料,根据产品品种的不同,添加酵母、添加或不添加米粉(黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种)、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、白砂糖、食品添加剂{维生素C、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*)、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)]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙)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,用于制作馒头的专用自发粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 4.1.2 酵母应符合GB 31639的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 4.1.4 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 4.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 4.1.6 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 4.1.7 苡麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。

- 4.1.8燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 4.1.9薏仁粉应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。
- 4.1.10黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、青稞粉、藜麦粉应符合Q/XLR 0011S，附录A的规定。
- 4.1.11高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。
- 4.1.12碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 4.1.13焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 4.1.14磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 4.1.15磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 4.1.16维生素C应符合GB 14754的规定。
- 4.1.17脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 4.1.18α-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 4.1.19半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.20木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 4.1.21葡萄糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.22麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.23硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 4.1.24硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 4.1.25谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 4.1.26食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 4.1.27食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 4.1.28大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.29果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

4.2 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	粉状并含有少量颗粒粉	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
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	

4.3 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	≤	0.5	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/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
六六六， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
维生素 C ^a ， g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ， μ g/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅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。			
b 仅适用于使用苹果粉的产品。			

4.4 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。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 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。

5 检验

出厂检验项目为：感官要求、杂质、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。



411599S-2019



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0011S-2019

谷物杂粮粉

2019-06-28 发布

2019-06-28 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出起草。

本标准主要起草人：王莹。

H N
Q B

谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以豆类(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉)，谷物粉类(荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉)为原料，单一品种为原料或多种品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2 分类

根据原辅料不同可分为以下几类：

2.1 豆粉类：以豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的单一品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.2 谷物粉类：以荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的单一品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.3 混合谷物杂粮类：

2.3.1 豆粉类杂粮：以豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的多种品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.3.2 谷物粉类杂粮：以荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的多种品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

2.3.3 豆粉类及谷物粉：豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的多种品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.2 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 3.1.3 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 3.1.4 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 3.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

Q/XLR 0011S-2019

- 3.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.8 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.9 糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 3.1.10 豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、青稞粉、藜麦粉应符合 GB2715 的规定。

3.2 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
色泽	具有相应品种应有的色泽	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色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
气味	具有相应品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分， %	≤ 5.5	GB 5009.4
含砂量， g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物， g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值， mg (KOH) /100g	≤ 150	GB/T 5510
总砷（以As计）， mg/kg （除大米粉外的谷物）	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷（以As计）， mg/kg （仅限大米粉）	≤ 0.2	
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁（以干基计）， %	≤ 0.3	GB/T 15686
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

Q/XLR 0011S-2019

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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它卫生要求：

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。

4 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。

Q/XLR 0011S-2019

编制说明

谷物杂粮粉是以豆类(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉)，谷物粉类(荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉)为原料，单一品种为原料或多种品种为原料，经研磨、筛理、混合包装而成的谷物杂粮粉。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。

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅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

H N
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，添加酵母，添加或不添加果蔬粉（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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、杂粮粉（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、藜麦粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、白砂糖、食品添加剂{维生素 C、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*）、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）]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙）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，用于制作馒头的专用自发粉。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。

本标准中铅的限量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