



411960S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0015S-2021

麦香预拌粉

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、附录 B 和附录 C 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

麦香预拌粉

1 范围

本标准规定了麦香预拌粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽粉为主要原料，添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸粉、添加或不添加谷物粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苡麦粉中的一种或几种）和豆粉（大豆粉、黑豆粉一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、小麦纤维、食用豌豆纤维、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）]、增稠剂（海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素）、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）]中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香粉，即面团调理粉，适用于面包、蛋糕、糕点的加工。

2 术语和定义

麦香预拌粉是以麦芽粉为主要原料，添加各种辅料，可用于面包、蛋糕、糕点的加工，利用麦芽粉的香味，赋予产品一定的色泽和香味的预拌粉。

3 分类

根据用途的不同，可以分为以下三类：

3.1 面包麦香预拌粉

以麦芽粉为主要原料，添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸粉、添加或不添加谷物粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、苡麦粉中的一种或几种）和豆粉（大豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、咖啡粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、小麦纤维、食用豌豆纤维、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*)]、增稠剂(海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素)、乳化剂[硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、双乙酰酒石酸单双甘油酯(DATEM)中的一种或几种]中的一种或几种}中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香粉,即面团调理粉,适用于面包加工的麦香预拌粉。

3.2 蛋糕麦香预拌粉

以麦芽粉为主要原料,添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸粉、添加或不添加谷物粉(荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苡麦粉中的一种或几种)和豆粉(大豆粉、黑豆粉一种或几种)、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油(大豆油、葵花籽油中的一种或两种)、小麦纤维、食用豌豆纤维、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*)]、增稠剂(海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素)、乳化剂[硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、双乙酰酒石酸单双甘油酯(DATEM)]中的一种或几种}中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香粉,即面团调理粉,适用于蛋糕加工的麦香预拌粉。

3.3 糕点麦香预拌粉

以麦芽粉为主要原料,添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸粉、添加或不添加谷物粉(荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苡麦粉中的一种或几种)和豆粉(大豆粉、黑豆粉一种或几种)、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油(大豆油、葵花籽油中的一种或两种)、小麦纤维、食用豌豆纤维、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*)]、增稠剂(海藻酸丙二醇酯、海藻

酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素）、乳化剂〔硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）〕中的一种或几种〕中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香粉，即面团调理粉，适用于糕点加工的麦香预拌粉。

4要求

4.1原辅料要求

- 4.1.1小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715的规定。
- 4.1.2麦芽粉应符合Q/XLS 0001S（附录A）的规定。
- 4.1.3黑全麦粉应符合LS/T 3244或Q/XXL 0010S（附录B）的规定。
- 4.1.4食用小麦麸粉应符合Q/XXL 0012S（附录C）的规定。
- 4.1.5荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 4.1.6玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 4.1.7莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 4.1.8大豆粉、黑豆粉、裸麦粉、青稞粉应符合GB 2715的规定。
- 4.1.9燕麦片及燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 4.1.10藜麦米应符合GB 2715和LS/T 3245的规定。
- 4.1.11小麦胚应符合LS/T 3210的规定。
- 4.1.12谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 4.1.13幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 4.1.14白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 4.1.15海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 4.1.16食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 4.1.17食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 4.1.18食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 4.1.19食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 4.1.20乳粉应符合GB 19644的规定。
- 4.1.21大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.22羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 4.1.23辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 4.1.24食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和GB 15203的规定。
- 4.1.25麦芽糊精应符合GB/T 20884 和GB 15203的规定。
- 4.1.26麦芽酚应符合GB 1886.282的规定。
- 4.1.27抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 4.1.28低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

- 4. 1. 29葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 4. 1. 30芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 4. 1. 31南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 4. 1. 32熟亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。
- 4. 1. 33大豆碎应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 4. 1. 34玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 4. 1. 35小麦纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 4. 1. 36食用豌豆纤维应符合T/CAQI 92的规定。
- 4. 1. 37可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 4. 1. 38维生素C应符合GB 14754的规定。
- 4. 1. 39改性大豆磷脂应符合GB 1886. 238的规定。
- 4. 1. 40脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 4. 1. 41a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 4. 1. 42半纤维素酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 4. 1. 43木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 4. 1. 44葡糖氧化酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 4. 1. 45麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 4. 1. 46谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 4. 1. 47硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886. 92的规定。
- 4. 1. 48硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886. 179的规定。
- 4. 1. 49海藻酸丙二醇酯应符合应符合GB 1886. 226的规定。
- 4. 1. 50海藻酸钠应符合GB 1886. 243的规定。
- 4. 1. 51羧甲基纤维素钠应符合GB 1886. 232的规定。
- 4. 1. 52羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886. 109的规定。
- 4. 1. 53双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 4. 1. 54大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 4. 1. 55葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 4. 1. 56黄原胶应符合GB 1886. 41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	粉状或含有少量颗粒	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或

色泽	具有该产品应有的色泽	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，制作成制品品其滋味。
气、滋味	具有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
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
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
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
*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。		

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、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。

附录A



4 10637S-2021



新乡市绿科食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2021

麦芽粉

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

新乡市绿科食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市绿科食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市绿科食品有限公司。

本标准主要起草人：霍平、韩露。

本标准自发布实施日起替代 Q/XLS 0001S-2020(备案号：414282S-2020)。

H N
Q B

麦芽粉

1 范围

本标准规定了麦芽粉的要求、检验方法、检验规则等。
本标准适用于以大麦芽为原料，经筛选、磁选、研磨制粉，包装而成的非即食麦芽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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 样品置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有麦香味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	≤ 2.2	GB 5009.4
蛋白质，g/100g	≥ 7.0	GB 5009.5
粗细度，%	CQ12号筛全部通过，CB30号筛留存≤20%	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值，mg/100g	≤ 80	GB/T 15684
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该项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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

麦芽粉是以大麦芽为原料，经筛选、磁选、研磨制粉，包装而成的非即食产品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市绿科食品有限公司

H N
Q B



417089S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2020

全麦粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起代替 Q/XXL 0010S-2018，备案号 413682S-2018。

H N
Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、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。

根据产品分为：全麦粉(黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、黄白全麦粉)、全麦面包粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，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	

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		≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤	3.3	GB 5009.4
	黄白全麦粉 ≤	2.2	
蛋白质（以干基计），%	全麦面包粉 ≥	12.5	GB 5009.5
湿面筋含量，%（以湿基计）	全麦面包粉 ≥	33	GB/T 5506.2
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤	230	GB/T 5510
	黄白全麦粉 ≤	116	

总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	9.0	GB 5009.88
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.50	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
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T 3244(附录A)
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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
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
注：*铅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 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

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、湿面筋含量(限全麦面包粉)、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

本标准适用于以黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、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。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。

本品是整个麦粒进行研磨，因小麦品种不同，灰分和脂肪酸值各有差异，故对灰分和脂肪酸值根据产品的品种，分别进行控制。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡新良粮油加工有限责任公司



4 14878S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0012S-2020

食用小麦麸粉

2020-05-15 发布

2020-05-15 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

食用小麦麸粉

1 范围

本标准规定了食用小麦麸粉的术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

食用小麦麸粉以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干或炒制和研磨等工艺制作而成，主要用于制作高纤维饼干、馒头、面条、多纤维面包等食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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
性 状	粉末状，干燥松散、无结块	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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)	≤ 12	GB 5009.3
灰分(干基)/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
粗蛋白(干基)/(g/100g)	≥ 16	GB 5009.5
含砂量/(g/100g)	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物/ (g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
总膳食纤维/ (g/100g)	≥	38	GB 5009.88
脂肪酸值 (以干基 KOH 计) / (mg/100g)	≤	120	GB/T 15684
总砷* (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.3	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
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5	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
* 该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

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 相关规定。

3.6 其他要求

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。

编制说明

食用小麦麸粉是以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。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。

新乡市新良粮油加工有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以麦芽粉为主要原料，添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸粉、添加或不添加谷物粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、苡麦粉中的一种或几种）和豆粉（大豆粉、黑豆粉一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、小麦纤维、食用豌豆纤维、食品添加剂（维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）]、增稠剂（海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素）、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）]中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香粉，即面团调理粉，适用于面包、蛋糕、糕点的加工。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。

本标准中铅的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