



412827S-2022



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0020S-2022

# 全麦面包预拌粉

2022-10-10 发布

2022-10-10 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

# 全麦面包预拌粉

## 1 范围

本标准规定了全麦面包预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、小麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮(粉)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种)、米粉(糯米粉、粘米粉、大米粉、黑米粉中的一种或几种)、玉米粉、大豆粉、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、乳粉、乳清粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、小麦分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油(大豆油)、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、羟丙基淀粉、小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、豌豆纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、菊粉、奇亚籽、紫苏籽、圆苞车前子壳粉、酵母提取物、食品添加剂{维生素C、改性大豆磷脂、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*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、单、双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯(司盘80)、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、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、富马酸、柠檬酸、甲基纤维素、果胶、黄原胶、决明胶、明胶、 $\alpha$ -环状糊精、乳酸脂肪酸甘油酯、麦芽糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、 $\beta$ -胡萝卜素、瓜尔胶、槐豆胶、聚葡萄糖、胭脂虫红、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸钠、纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵、中的一种或几种}、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的全麦面包预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 麦芽粉应符合 Q/XLS 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.4 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 粘米粉、藜麦粉、大米粉、黑米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.11 燕麦片及燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.12 藜麦米应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.13 小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.21 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.33 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.34 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.35 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.39 大豆碎应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.40 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.41 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.42 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.45 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.46a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.47 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.48 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.49 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.51 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.53 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.54D-异抗坏血酸钠应符合应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.56 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 海藻酸丙二醇酯应符合应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.58 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.59羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.60羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.61复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.62碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.63焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.64酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.65磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.66磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.67葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.68红糖应符合 T/CNFIA110 的规定。
- 2.1.69蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.70焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.71碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.73山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.74碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.75磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.76磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.77磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.78磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.79磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.80磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.81富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.82柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.83甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.84果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.85 $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.86黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.87决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.88明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.89乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

- 2.1.90纤维素应符合 GB 29946 的规定。
- 2.1.91麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.92赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.93木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.94 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.95瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.96槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.97聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.98胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.99可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.100双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.101乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.102醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.103乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.104羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.105氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.106乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.107菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.108奇亚籽、圆苞车前子壳粉应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号) 的规定。
- 2.1.109紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.110酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.111异麦芽酮糖符合 GB1886.182 的规定。
- 2.1.112大豆分离蛋白、小麦分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.113乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.114小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.115柑橘纤维、苹果纤维、豌豆纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维应符合 QB/T 5027 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	粉状并含有少量颗粒	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性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，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, 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	≤ 0.50	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	≤ 2.0	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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
富马酸 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.157

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 总磷酸盐指标仅适用于添加了磷酸盐的产品。

b. β-胡萝卜素指标仅适用于添加了β-胡萝卜素的产品。

c. 富马酸指标仅适用于添加了富马酸的产品。

### 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

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 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B



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
粗粒度, %	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 <sub>1</sub> , 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》的有关规定制定本企业标准，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

---

## 编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、小麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮(粉)、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、黑米粉中的一种或几种）、玉米粉、大豆粉、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、谷朊粉、红糖、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用盐、酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、乳粉、乳清粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、小麦分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、羟丙基淀粉、小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维、柑橘纤维、苹果纤维、豌豆纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、菊粉、奇亚籽、紫苏籽、圆苞车前子壳粉、酵母提取物、食品添加剂{维生素 C、改性大豆磷脂、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、单、双甘油脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯（司盘 80）、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、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、富马酸、柠檬酸、甲基纤维素、果胶、黄原胶、决明胶、明胶、 $\alpha$ -环状糊精、乳酸脂肪酸甘油酯、麦芽糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖、 $\beta$ -胡萝卜素、瓜尔胶、槐豆胶、聚葡萄糖、胭脂虫红、可溶性大豆多糖、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸钠、纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、酒石酸氢钾、焦磷酸钠、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢铵、中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的全麦面包预拌粉。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。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

本标准中铅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