



413240S-2022

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0022S-2022

发酵面制品预拌粉

2022-11-27 发布

2022-11-27 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。

本标准自发布实施日起替代Q/XLR 0022S-2022（备案号：410425S-2022）。

H N
Q B

发酵面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了发酵面制品预拌粉的分类、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、小麦粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加酵母、谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（荞麦粉、苦荞粉、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、裸麦粉中的一种或几种）、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、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、甜菜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚、荞麦米、亚麻籽、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽粉、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、DHA藻油、纤维粉（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、甘蔗纤维中的一种或几种）、乳粉、谷朊粉、改性大豆磷脂、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂{维生素C、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、黄原胶、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、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*）中的一种或几种]、乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、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、磷酸氢二钠、碳酸氢铵、磷酸三钙、磷酸二氢钠中的一种或几种）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，按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品的预拌粉。

发酵面制品预拌粉，按照原料的不同可以分为：全麦类发酵面制品预拌粉、杂粮类发酵面制品预拌粉、果蔬类发酵面制品预拌粉和其他发酵面制品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、褐麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.4 褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

- 2.1.5幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.6白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.8荞麦粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.9玉米粉应符合GB/T 10463和 GB 2715的规定。
- 2.1.10玉米糝应符合GB/T 22496和 GB 2715的规定。
- 2.1.11苡麦粉应符合GB/T 13360和 GB 2715的规定。
- 2.1.12燕麦粉应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.13薏仁粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.14粘米粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米、燕麦片、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.15高粱粉应符合 DB37/T 1401的规定。
- 2.1.16碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.17焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.18磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.19磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.20葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.22维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.23酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.24脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.25a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.26半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.27木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.28葡萄糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.29麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.30硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.31硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.32食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.33小麦胚应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.34谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.35食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.36食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

- 2.1.37食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.38木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.39乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.40大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493的规定。
- 2.1.41羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 2.1.42决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.43柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.44食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.45果蔬粉（南瓜粉、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、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、紫薯粉、香芋粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.46大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.47羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.48羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.49甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.50碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.51海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.52黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.53复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.54单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.55海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.56酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.57焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.58磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.59磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.60磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.61磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.62磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.63乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.64L-半胱氨酸盐酸盐应符合GB 1886.75的规定。
- 2.1.65D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.66改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.67谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.68碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。

- 2. 1. 69亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。
- 2. 1. 70芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2. 1. 71南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2. 1. 72葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2. 1. 73亚麻籽粉应符合DBS15/014的规定。
- 2. 1. 74紫苏籽应符合GB 19300的规定。
- 2. 1. 75大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2. 1. 76小麦纤维、玉米纤维、燕麦纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2. 1. 77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. 1. 78DHA藻油应符合LS/T 3243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，制作成发酵面制品品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	

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. 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， μ g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 27
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
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
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
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于使用苹果粉的产品。			
b总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。			

2.2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。

2.3生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.4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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加酵母、谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（荞麦粉、苦荞粉、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、裸麦粉中的一种或几种）、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、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、甜菜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚、荞麦米、亚麻籽、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽粉、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、DHA藻油、纤维粉（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、甘蔗纤维中的一种或几种）、乳粉、谷朊粉、改性大豆磷脂、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、决明胶、柠檬酸、食用盐、幼砂糖、白砂糖、食品添加剂{维生素C、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、海藻酸钠、黄原胶、L-半胱氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、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*）中的一种或几种]、乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种]、膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、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、磷酸氢二钠、碳酸氢铵、磷酸三钙、磷酸二氢钠中的一种或几种）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，按一定比例经配料、混合、包装而成的用于制作发酵面制品的预拌粉。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，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