413274S-2022

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0029S-2022

小麦粉

2022-12-01 发布　　2022-12-01 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

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酶制剂[a-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）、蛋白酶（来源米曲霉 Aspergillus oryzae 或黑曲霉 Aspergillus niger）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 streptomyces mobaraensis）中的一种或几种]，经混合包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉、特精粉四个类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。

2.1.4磷脂酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5纤维素酶应符合 QB/T 2583 的规定。

2.1.6维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.8碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.9碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.10磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.11磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.12焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.13三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.14焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.15a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。

2.1.16脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。

2.1.17半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.18木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。

2.1.19葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.20麦芽糖淀粉酶应符合 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
色泽	具有产品特有的色泽	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
性状	粉状或微粒状，无结块	
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。

项　目	指　标				检验方法
	精制粉	标准粉	普通粉	特精粉	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星				GB/T 27628或GB/T 5504
灰分(以干基计)，％ ≤	0.70	1.10	1.60	0.60	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值(以湿基，KOH计)，mg/100g ≤	80				GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋，％ ≥	22.0				GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分，％ ≤	14.5				GB 5009.3
含砂量，％ ≤	0.02				GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003				GB/T 5509
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	5.0				GB 5009.22
*总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.45				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
铬(以 Cr 计)，mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)，mg/kg ≤	0.02				GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000				GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0				GB 5009.27
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60				GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0				GB 5009.96
磷酸盐[a](以 PO_4^{3-} 计)，g/kg ≤	5.0				GB 5009.256

偶氮甲酰胺[a]，g/kg ≤	0.045	GB 5009.283
抗坏血酸(维生素 C)[a]，g/kg ≤	0.2	GB 5009.86
注： *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生求

应符合 GB 14881 和 GB 13122的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酶制剂[a-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）、蛋白酶（来源米曲霉 Aspergillus oryzae 或黑曲霉 Aspergillus niger）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 streptomyces mobaraensis）中的一种或几种]，经混合包装而成的小麦粉。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》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

本标准中维生素 C 做抗氧化剂使用。

新乡良润全谷物食品有限公司

HNQB