



410483S-2022



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0015S-2022

# 自发复配专用粉

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

周口市翔耀食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出。

本标准由鹿邑县食品药品监督大队和周口市翔耀食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张煜鑫、贾生全。

H N

Q B

# 自发复配专用粉

## 1 范围

本标准规定了自发复配专用粉的分类、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，辅以玉米粉、黑米粉、糯米粉、荞麦粉、苡麦粉、青稞粉、藜麦粉、全麦粉、绿豆粉、小米粉、大麦粉、大黄米粉、高粱粉、黄豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、马铃薯粉、火龙果粉、大麦苗粉、蓝莓粉、甜菜粉、食品加工用酵母中的几种，添加或不添加复配膨松剂【磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖、维生素 C、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、食用玉米淀粉】，经调配混合、包装加工而成的自发复配专用粉。

根据所用原料的不同将产品分为：果蔬馒头自发复配专用粉、杂粮馒头自发复配专用粉、其他馒头自发复配专用粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黑米粉、糯米粉、青稞粉、藜麦粉、绿豆粉、小米粉、大麦粉、大黄米粉、高粱粉、黄豆粉、紫薯粉、红薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.9 山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、火龙果粉、麦苗粉、蓝莓粉、甜菜粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 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、无结块	取样品适量，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
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 8.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
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
单宁(以干基计), %	≤ 0.3(仅适用于含高粱粉的产品)	GB/T 15686
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
维生素C, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
* 该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 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、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、黑米粉、糯米粉、荞麦粉、若麦粉、青稞粉、藜麦粉、全麦粉、绿豆粉、小米粉、大麦粉、大黄米粉、高粱粉、黄豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、马铃薯粉、火龙果粉、大麦苗粉、蓝莓粉、甜菜粉、食品加工用酵母中的几种，添加或不添加复配膨松剂【磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖、维生素 C、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、食用玉米淀粉】，经调配混合、包装加工而成的自发复配专用粉。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》和 LS/T 3209《自发小麦粉》的要求制订本企业标准，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。

周口市翔耀食品有限公司

Q B