



410425S-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

2022-02-09 发布

2022-02-09 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

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、苡麦粉、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）、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、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、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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 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 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 粘米粉、糯米粉、紫薯粉、香芋粉、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、籼米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱粉应符合 DB37/T 1401 和 GB 2715 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。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.24a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.25 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.26 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.27 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.30 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.31 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.32 小麦胚应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.34 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.44 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.45 食用小麦麸粉应符合 Q/XLR 0012S (附录A) 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。

2.2 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, 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
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
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。

2.4 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、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。

附录 A

H N

Q B



417090S-2020



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0012S-2020

食用小麦麸粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡良润全谷物食品有限公司。

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/XLR 0012S-2016。

H N

Q B

食用小麦麸粉

1 范围

本标准规定了食用小麦麸粉的要求，以及检验方法、检验规则等。

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 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218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	

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, %	≤	12.5 GB 5009.3
粗蛋白(干基), %	≥	16.0 GB 5009.5
含砂量, %	≤	0.02 GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003 GB/T 5509
总膳食纤维, %	≥	38.0 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	≤	0.30 GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.20 GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10 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

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
注: *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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

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、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）、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、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、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