



411046S-2022



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0009S-2022

# 专用全麦粉

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南天香面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

H N

Q B

# 专用全麦粉

## 1 范围

本标准规定了专用全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料,经过清理、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉,或以小麦粉为主要原料,添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致,经包装加工而成的全麦粉,添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸钙中的几种或全部】中的一种或几种,经混合、检验、包装而成的专用全麦粉。

专用全麦粉分为:蒸煮专用全麦粉、烘焙专用全麦粉、馒头专用全麦粉、面条专用全麦粉、面包专用全麦粉、饼干专用全麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 铁棍山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。

- 2.1.11 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.12 南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	颗粒状或粉状	从样品中取出 100g, 将本品倒入白色磁盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 熟制后, 温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 4.0	GB 5009.4
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
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
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
维生素C <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐(以磷酸根计) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.256
总膳食纤维含量(以干基计), %	$\geq$	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), $\mu\text{g}/\text{g}$	$\geq$	200	LS/T 3244附录A
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定 a仅适用于添加该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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉,或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致，经包装加工而成的全麦粉，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸钙中的几种或全部】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用全麦粉。

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，参照 LS/T 3244《全麦粉》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。