



411773S-2022



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0016S-2022

糕点预拌粉

2022-07-04 发布

2022-07-04 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、附录 B 和附录 C 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

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签等要求。

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、粘米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉（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、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、玉米粉、黑芝麻粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、魔芋粉、谷朊粉、红糖、精幼砂糖、白砂糖（粉）、食用盐、食用发酵小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、海藻糖、乳粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食用椰干（椰蓉）、绿茶粉、可可粉、仙草粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、芝麻、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）、红曲米、食品添加剂{山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（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*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种}、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）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

根据产品主要原料的不同，可将糕点预拌粉分为：小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、玉米淀粉类糕点预拌粉、小麦淀粉类糕点预拌粉、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉

类糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 苦荞粉、青稞粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、粘米粉、大米粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、籼米粉、紫米粉、黑米粉、黑芝麻粉、紫薯粉、香芋粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 香辛料(白胡椒粉、洋葱粉)应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.24 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.25 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.26 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.27 肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.31 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 植物油(大豆油)应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.42 食用椰干(椰蓉)应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.47 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.48 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.49 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.52 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.53 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.56 果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、蓝莓粉、红枣粉、胡萝卜粉、番茄粉、甜菜粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.57 仙草粉应清洁、卫生、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.58 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.59 山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.60 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.61 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

- 2.1.62赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.64海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.65红糖应符合 T/CNFIA110 的规定。
- 2.1.66硬脂酰乳酸钠（SSL）应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.67硬脂酰乳酸钙（CSL）应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.68食用发酵小麦粉应符合 Q/ZL 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.69全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.70麦芽粉应符合 Q/XLS 0001S（附录 B）的规定。
- 2.1.71食用小麦麸粉应符合 Q/XLR 0012S（附录 C）的规定。
- 2.1.72食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.73玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.74薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.75小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.76芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.77鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.78乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.79大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.80辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.81决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.82明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.83麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.85麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.86抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.87低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.88维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.89改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.90酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.91脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.92a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.93半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.94木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。

- 2.1.95 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.96 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.97 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.98D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.99 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.100 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.101 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.102 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.103 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.104 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.105 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.106 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.107 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.108 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.109 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.110 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.111 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 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、含有少量晶体及颗粒状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质
色泽	该产品应有的色泽	
气味	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, %	\leq 13.5	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12

以小麦粉、糯米粉、大米粉、粘米粉为主要原料的产
品

	其他	≤	0.48	
镉(以 Cd 计), mg/kg	以糯米粉、大米粉、粘米粉为主要原料的产品	≤	0.2	GB 5009.15
	其他	≤	0.1	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	以小麦粉、糯米粉、大米粉、粘米粉为主要原料的产品	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg (不适用于米粉类糕点预拌粉)		≤	0.5	
无机砷(以 As 计), mg/kg	以糯米粉、大米粉、粘米粉为主要原料的产品	≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	以玉米淀粉为主要原料的产品	≤	20	GB 5009.22
	以糯米粉、大米粉、粘米粉为主要原料的产品	≤	10	
	其他	≤	5.0	
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
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	15.0	GB 5009.256
红曲米 ^a , g/kg		≤	0.9	GB 5009.150
富马酸 ^a , g/kg		≤	3.0	GB 5009.157
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 指标仅适用于添加相应食品添加剂的产品。				

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、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。

附录 A

备案号：44040090S-2020
备案日期：2020年07月10日
备案有效期：伍年

备案专用章

Q/ZL

广东省食品安全企业标准

Q/ZL 0001 S-2020

食用发酵小麦粉

2020-06-01 发布

2020-06-20 实施

珠海兆立食品科技有限公司 发布

前 言

本标准依照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由珠海兆立食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：珠海兆立食品科技有限公司。

本标准主要起草人：朱兆基、黄立新、黄海泉、杨梓棠

本标准发布日期：2020年06月01日

食用发酵小麦粉

1 范围

本标准规定了食用发酵小麦粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存要求。

本标准适用于以小麦粉、水和酵母为原料，经混合、发酵、干燥和粉碎等主要工艺加工而成的非即食食用发酵小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)	定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 酵母应符合 GB/T 20886 的要求。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的要求。

Q/ZL 0001 S-2020

4.1.4 所有原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

3.2 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
色泽	淡黄色
气味和滋味	具有该产品特有的气味，无异味
性状	粉末状
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
水分，%	≤ 13.5
酸度，mL/10g	2-5
灰分（以干物计），%	≤ 0.7
粗细度（100目筛），%	≥ 95
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0
铅（以Pb计）mg/kg	≤ 0.1

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂应符合相关的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 13122 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将饮品倒到透明玻璃器皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味，外观及香味均符合表 1 的规定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 粗细度

按照 GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素B₁

按照 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

Q/ZL 0001 S-2020

6.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品。每批抽样不少于100g，批数不少于10份，分成2份，1份检验用，1份备查。

6.3 原辅料入库检验

所有原辅料须经过企业检验部门验收合格后，方可用于生产。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证书后方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、酸度、灰分、粗细度和标签。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原料产品或供货商发生变化时；
- c) 更换生产设备时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大的差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目

应包括本标准3.2-3.5和标签。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批次产品为合格品。

6.6.2 检验结果中有一项或一项以上项目不符合标准要求时，可在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品采用袋装或纸箱包装。内包装用塑料袋包装，应符合GB 9683的规定。

7.3 运输

本产品运输过程中应有遮盖物，防止雨淋、受潮、挤压，严禁与有毒有害物品混运。转运过程中，严禁使用铁钩类拖拉外包装物。

7.4 贮存

本产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，防止受热或阳光曝晒，严禁与有毒有害物品混贮。产品贮存应离墙 ≥ 20 cm，离地 ≥ 20 cm。本产品贮存期为18个月，逾期重新检验是否符合标准要求，确定是否使用。

7.5 保质期

本品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期18个月。

附录 B



410637S-2021



新乡市绿科食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2021

麦芽粉

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

新乡市绿科食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市绿科食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市绿科食品有限公司。

本标准主要起草人：霍平、韩露。

本标准自发布实施日起替代 Q/XLS 0001S-2020(备案号：414282S-2020)。

H N

Q B

麦芽粉

1 范围

本标准规定了麦芽粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大麦芽为原料，经筛选、磁选、研磨制粉，包装而成的非即食麦芽粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大麦芽应符合 QB/T 1686 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	粉状	取 100g 样品置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有麦香味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 2.2	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 7.0	GB 5009.5
粗粒度, %	CQ12号筛全部通过, CB30号筛留存≤20%	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mg/100g	≤ 80	GB/T 15684
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *该项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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

麦芽粉是以大麦芽为原料，经筛选、磁选、研磨制粉，包装而成的非即食产品。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市绿科食品有限公司

H N

Q B



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。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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、糯米粉、粘米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、添加果蔬粉（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、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、粳米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、玉米粉、黑芝麻粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、魔芋粉、谷朊粉、红糖、精幼砂糖、白砂糖（粉）、食用盐、食用发酵小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、赤藓糖醇、麦芽糖醇、海藻糖、乳粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食用椰干（椰蓉）、绿茶粉、可可粉、仙草粉、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用葡萄糖、麦芽糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、小麦胚、芝麻、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）、红曲米、食品添加剂{山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（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*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种}、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）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 做抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。