



410347S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0003S-2023

面包专用小麦粉

2023-02-08 发布

2023-02-08 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。

本标准自发布实施日替代 Q/XLR 0003S-2021(备案号：411958S-2021)。

H N
Q B

面包专用小麦粉

1范围

本标准规定了面包专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉，食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、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*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）、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*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包专用小麦粉。

2要求

2.1原辅料要求

2.1.1高筋小麦粉应符合GB/T 8607和GB 2715的规定。

2.1.2食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.3食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.4谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.5偶氮甲酰胺应符合GB 1886. 108的规定。

2.1.6硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886. 92的规定。

2.1.7硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886. 179的规定。

2.1.8焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886. 328的规定。

2.1.9磷酸二氢钙应符合GB 1886. 333的规定。

2.1.9六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。

2.1.10磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。

2.1.11三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。

2.1.12焦磷酸钠应符合GB 1886. 339的规定。

2.1.13碳酸镁应符合GB 25587的规定。

2.1.14碳酸钙应符合GB 1886. 214的规定。

2.1.15大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.17抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754的规定。

2.1.18酶制剂应符合GB 1886.174的规定。

2.1.19a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。

2.1.20脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。

2.1.21半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.22木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。

2.1.23葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.24麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.25谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.26蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.27纤维素酶应符合QB/T 2583的规定。

2.1.28磷脂酶应符合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
性状	粉末状	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽和杂质；取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色	
气味	具有本产品应有的气味，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，%	≤ 13.8	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.75	GB 5009.4
湿面筋含量（以湿基计），%	≥ 30.0	GB/T 5506.2
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值，mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤ 0.045	GB 5009.283
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

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
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
维生素C ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：*总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

a指标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 《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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉，食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、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*）、纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）、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*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包专用小麦粉。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》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