



410318S-2023



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0005S-2023

自发小麦粉

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

焦作市麦乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市麦乡食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：田三杰。

H N
Q B

自发小麦粉

1 范围

本标准规定了自发小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、白砂糖中的一种或几种，添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠中的一种或几种，添加或不添加维生素 C、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的一种或几种，按一定比例经混合、包装而成的自发小麦粉。

自发小麦粉分为：蒸煮自发小麦粉、烘焙自发小麦粉、馒头自发小麦粉、面包自发小麦粉、油条自发小麦粉、手抓饼自发小麦粉、包子自发小麦粉。

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 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.15 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 3.0	GB 5009.4
*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 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
铬（以Cr计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
维生素C ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
总磷酸盐（以磷酸根计） ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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 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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、白砂糖中的一种或几种，添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠中的一种或几种，添加或不添加维生素 C、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的一种或几种，按一定比例经混合、包装而成的自发小麦粉。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》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。

焦作市麦乡食品有限公司