410805S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0002S-2023

面包预拌粉

2023-04-12 发布　　2023-04-12 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。

HNQB

面包预拌粉

1 范围

本标准规定了面包预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种）的一种为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉、食用小麦麸皮（粉）、添加谷物杂粮粉（小麦粉、褐麦粉、黑麦粉、裸麦粉、甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、高粱粉、小米粉、黍米粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、糙米粉、籼米粉中的一种或几种）、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）、玉米粉、食用发酵小麦粉、山药粉、大麦苗粉、抹茶粉、绿茶粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚芽粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳粉、柠檬酸、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚半乳糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽（粉）、大豆碎、花生碎、荞麦米、藜麦米、奇亚籽、紫苏籽、玉米糁、粉末起酥油、鸡蛋白粉、酪乳粉、大麦麦芽粉、麦芽粉、酸麦粉、香辛料（胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉中的一种或几种）、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、黑芝麻（粉）、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、乳酸菌（菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、β-胡萝卜素、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）、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、聚甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酶制剂[a-淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 Aspergillus niger）、脂肪酶 Lipase（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（来源米曲霉 Aspergillus oryzae）中的一种或几种]中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包预拌粉。

产品根据主要原料不同分为三种：小麦粉类面包预拌粉、全麦粉类面包预拌粉、米粉类面包预拌粉。

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 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合LS/T 3244的规定。

2.1.3　食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。

2.1.4　高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。

2.1.5　荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。

2.1.6　玉米粉应符合GB/T 10463的规定。

2.1.7　莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。

2.1.8　食用发酵小麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、小米粉、粘米粉、裸麦粉、青稞粉、薏米仁粉、藜麦粉、荞麦米、大麦芽粉、麦芽粉、酸麦粉、发芽黑麦谷物粉应符合GB 2715的规定。

2.1.9　山药粉、大麦苗粉、抹茶粉、绿茶粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.10　燕麦片及燕麦粉应符合NY/T 892的规定。

2.1.11　藜麦米应符合GB 2715 和 LS/T 3245的规定。

2.1.12　小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。

2.1.13　鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。

2.1.14　果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉）应符合NY/T 1884的规定。

2.1.15　谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.16　幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。

2.1.17　白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。

2.1.18　海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

2.1.19　食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.20　酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.21　食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。

2.1.22　食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。

2.1.23　食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。

2.1.24　木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。

2.1.25　胡椒粉应符合DB46/T 33的规定。

2.1.26　辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.27　肉桂粉、洋葱粉应符合GB/T15691的规定。

2.1.28　乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.29　大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.30　羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.31　辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。

2.1.32　乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

2.1.33 低聚果糖应符合GB 1903.4的规定。

2.1.34 低聚半乳糖应符合GB 1903.27的规定。

2.1.35 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.36 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

2.1.37 花生碎应符合QB/T 1733.6的规定。

2.1.38 菊粉应符合GB/T 41377的规定。

2.1.39 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。

2.1.40 圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新 食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.41 紫苏籽应符合GB 19300的规定。

2.1.42 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.43 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.44 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和 GB 15203的规定。

2.1.45 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6 和GB 15203的规定。

2.1.46 麦芽酚应符合GB 1886.282的规定。

2.1.47 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。

2.1.48 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.49 葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。

2.1.50 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。

2.1.51 南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。

2.1.52 亚麻籽（粉）应符合GB/T 15681的规定。

2.1.53 大豆碎应符合GB 1352的规定。

2.1.54 玉米糁应符合GB/T 22496的规定。

2.1.55 酪乳粉应符合NY/T 657的规定。

2.1.56 香辛料应符合NY/T 901的规定。

2.1.57 粉末起酥油应符合GB/T 38069的规定。

2.1.58 小麦纤维应符合QB/T 5028的规定。

2.1.59 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

2.1.60 β-胡萝素应符合GB 8821的规定。

2.1.61 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.62 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。

2.1.63 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。

2.1.64 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。

2.1.65 a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。

2.1.66 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.67 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。

2.1.68 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.69 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.70 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.71 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

2.1.72 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。

2.1.73 海藻酸丙二醇酯应符合应符合GB 1886.226的规定。

2.1.74 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.75 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.76 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。

2.1.77 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.78 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.79 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.80 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.81 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。

2.1.82 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。

2.1.83 果蔬纤维应符合QB/T 5027的规定。

2.1.84 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。

2.1.85 乳酸菌应符合QB/T 4575 的规定。

2.1.86 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。

2.1.87 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。

2.1.88 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。

2.1.89 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.90 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93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	粉状或含有少量颗粒	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，制作成制品品
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	其滋味。

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	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5 （以米粉为主要原料的除外）	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.2 （以米粉为主要原料的产品）	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	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐[c]（以PO_4^{3-}计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素[b]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
*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β-胡萝卜素的产品。 b仅适用于使用苹果粉的产品。 c仅适用于使用磷酸盐的产品。			

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GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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

本标准适用于以小麦粉、全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种）的一种为主要原料，根据产品品种的不同，添加全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉、食用小麦麸皮（粉）、添加谷物杂粮粉（小麦粉、褐麦粉、黑麦粉、裸麦粉、甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、高粱粉、小米粉、黍米粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、糙米粉、籼米粉中的一种或几种）、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）、玉米粉、食用发酵小麦粉、山药粉、大麦苗粉、抹茶粉、绿茶粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦胚芽粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳粉、柠檬酸、食用盐、食品加工用酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚半乳糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、亚麻籽（粉）、大豆碎、花生碎、荞麦米、藜麦米、奇亚籽、紫苏籽、玉米糁、粉末起酥油、鸡蛋白粉、酪乳粉、大麦麦芽粉、麦芽粉、酸麦粉、香辛料（胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉中的一种或几种）、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、菊粉、黑芝麻（粉）、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、乳酸菌（菌种:德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、β-胡萝卜素、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）、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、聚甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酶制剂[a-淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 Aspergillus niger）、脂肪酶 Lipase（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（来源米曲霉 Aspergillus oryzae）中的一种或几种]中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包预拌粉。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。

维生素C在该产品中用作抗氧化剂使用。

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