



410806S-2023



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0014S-2023

全麦专用粉

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。

H N
Q B

全麦专用粉

1 范围

本标准规定了全麦专用粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、黑麦粉、裸麦粉、甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆粉、黑豆粉、酵母、食品添加剂{维生素C、碳酸钙、碳酸镁、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、沙蒿胶、蔗糖脂肪酸酯、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、蛋白酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、饼干、面包和糕点的全麦专用粉。

产品根据原料用途不同分为以下五种：全麦发酵面制品专用粉、全麦生湿面制品专用粉、全麦饼干专用粉、全麦面包专用粉、全麦蛋糕专用粉。

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 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 大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.10 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。
- 2.1.11 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.12 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.13 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.14 α-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.15 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

- 2.1.16 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.17 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.18 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.20 蛋白酶应符合GB1886.174的规定。
- 2.1.21 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.26 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.27 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.29 食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.30 黑麦粉、裸麦粉、青稞粉、藜麦粉、黑豆粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.31 甜荞粉、苦荞粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.32 燕麦粉应符合 NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.33 莜麦粉应符合GB/T 13360和 GB 2715的规定。
- 2.1.34 小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.35 酵母应符合GB 31639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，制作成制品品其滋味,用温开水漱口。
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，g/100g	≤14.0	GB 5009.3

含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5	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
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
总膳食纤维含量（以干基计）, %	≥	6.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚, μg/g	≥	200	LS/T 3244
脂肪酸脂（以干基KOH计）, mg/100g	≤	116	GB/T 15684
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
维生素C ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a适用于添加维生素C的产品。 b只适用于添加了磷酸盐的产品。			

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、含砂量、磁性金属物和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、黑麦粉、裸麦粉、甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆粉、黑豆粉、酵母、食品添加剂{维生素C、碳酸钙、碳酸镁、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、沙蒿胶、蔗糖脂肪酸酯、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、蛋白酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）]}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、饼干、面包和糕点的全麦专用粉。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。

本产品在本标准中的类别为06.03.01.02专用小麦粉。

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