



410940S-2023

新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0002S-2023

全麦面包粉

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N
Q B

全麦面包粉

1 范围

本标准规定了全麦面包粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、高筋小麦粉其中的一种为主要原料，添加或不添加高筋小麦粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（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、包装而成的全麦面包粉，仅用于焙烤食品的加工原料。

2 分类

全麦面包粉根据主要原料的不同，可以分为全麦面包粉和复配全麦面包粉。

2.1 全麦面包粉：以全麦粉为主要原料，添加或不添加高筋小麦粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（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、包装而成的全麦面包粉。

2.2 复配全麦面包粉：以高筋小麦粉为主要原料，添加食用小麦麸皮（粉），配制成全麦粉（其质量要求符合 LS/T 3244 的规定），添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、小麦胚芽（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 Aspergillusoryzae 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、包装而成的全麦面包粉。

3要求

3.1原辅料要求

3.1.1高筋小麦粉应符合 GB/T 8607的规定。

3.1.2全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

3.1.3维生素 C应符合 GB 14754 的规定。

3.1.4 酶制剂(脂肪酶、半纤维素酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂酶、谷氨酰胺转氨酶)应符合 GB 1886.174的规定。

3.1.5食用小麦麸皮(粉)应符合NY/T 3218的规定。

3.1.6谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

3.1.7大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

3.1.8小麦胚芽(粉)应符合LS/T 3210的规定。

3.1.9 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。

3.1.10碳酸镁应符合GB 25587的规定。

3.1.11硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

3.1.12焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。

3.1.13磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。

3.1.14六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

3.1.15磷酸三钙应符合GB 25558的规定。

3.1.16三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

3.1.17焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

3.1.18碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

3.1.19硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

3.1.20 α -淀粉酶应符合GB/T 24401和 GB 1886.174的规定。

3.1.21纤维素酶应符合QB/T 2583和 GB 1886.174的规定。

3.1.22蛋白酶应符合GB/T 23527和 GB 1886.174的规定。

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	检验方法
性状	粉状并含有少量颗粒粉麦麸	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	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
湿面筋含量, %	≥	30	GB/T 5506. 2
蛋白质（以干基计）， %	≥	12. 2	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（以干基计）， %	≥	6. 0	GB 5009. 88
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
铬（以Cr计）， mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123
苯并[a]芘, μ g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0. 045	GB 5009. 283
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
维生素C ^b , g/kg	≤	0. 2	GB 5009. 86
磷酸盐 ^c （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指标只适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。			

3. 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。

3. 5生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3. 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。

4 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、湿面筋含量、含砂量、磁性金属物的检验。

型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉、全麦粉的一种或两种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（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、包装而成的全麦面包粉，仅用于焙烤食品的加工原料。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，特制订本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为专用小麦粉。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市新良粮油加工有限责任公司

QB