



410937S-2023

新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0009S-2023

# 蛋糕专用小麦粉

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

# 蛋糕专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了蛋糕专用小麦粉的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂{抗坏血酸（维生素C）、乳化剂〔（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠）〕、酶制剂〔 $\alpha$ -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*）〕中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的蛋糕专用小麦粉，适用于蛋糕的加工。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。
- 2.1.4 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.5  $\alpha$ -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.6 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.7 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.8 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.9 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.10 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.11 蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.12 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754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和色泽；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 | 该产品应有的气味，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，g/100g                  | ≤ 14.0  | GB 5009.3   |
| 灰分（以干基计），%                 | ≤ 0.75  | GB 5009.4   |
| 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            | ≤ 0.40  | 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，μg/kg               | ≤ 2.0   | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> ，g/kg    | ≤ 0.2   | GB 5009.86  |
| *总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |         |             |
| a仅适用于添加了维生素C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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂{抗坏血酸（维生素C）、乳化剂[（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠）]、酶制剂[ $\alpha$ -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*）]中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的蛋糕专用小麦粉，适用于蛋糕的加工。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。

新乡市新良粮油加工有限责任公司