



410938S-2023

新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0008S-2023

面包专用小麦粉

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

面包专用小麦粉

1范围

本标准规定了面包专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、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（来源链霉菌 *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、包装而成的面包专用小麦粉。

2要求

2.1原辅料要求

2.1.1高筋小麦粉应符合GB/T 8607和GB 2715的规定。

2.1.2食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.3食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.4谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.5偶氮甲酰胺应符合GB1886.108的规定。

2.1.6硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

2.1.7硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

2.1.8焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.9磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.9六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.10磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.11三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.12焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.13碳酸镁应符合GB 25587的规定。

2.1.14碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.15大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.17抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754的规定。

- 2.1.18酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.20脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.21半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.22木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.23葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.24麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.25谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.26蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.27纤维素酶应符合QB/T 2583的规定。
- 2.1.28磷脂酶应符合GB 1886.174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、色泽和杂质； 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	具有本产品应有的气味，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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.75	GB 5009.4
湿面筋含量（以湿基计），%	≥ 30.0	GB/T 5506.2
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	≤	0.10	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 ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^c ，g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
*总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a指标只适用于添加了维生素C的产品。 b指标只适用于添加了磷酸盐的产品。 c指标只适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。			

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 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、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（来源链霉菌 *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、包装而成的面包专用小麦粉。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》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