



411219S-2023



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0002S-2023

自发复配小麦粉

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出。

本标准由武陟县正龙制粉有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、何玉珍。

本标准自发布实施日起替代 Q/WZL 0002S-2022（备案号：411674S-2022）。

H N
Q B

自发复配专用小麦粉

1 范围

本标准规定了自发复配专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加复配膨松剂(碳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠中的几种)，添加谷物杂粮粉(荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑豆粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑裸麦粉、食用小麦麸皮、小麦麸皮粉、小麦胚芽、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、大米粉、小麦胚芽粉中的一种或几种)、玉米粉、黑麦粉、全麦粉、谷朊粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种)中的几种，添加维生素 C(抗坏血酸)(作面粉处理剂)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Caricapapaya*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的自发复配专用小麦粉。

根据添加原料、用途不同分为以下几种：自发复配谷物杂粮类专用小麦粉、自发复配馒头专用小麦粉、自发复配面包专用小麦粉、自发复配油炸类专用小麦粉(自发复配油条专用小麦粉、自发复配油饼专用小麦粉、自发复配麻花专用小麦粉、自发复配春卷专用小麦粉、自发复配小酥肉专用小麦粉、自发复配裹粉专用小麦粉)、自发复配手抓饼专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦胚芽粉、小麦胚芽应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.6 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 青稞粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、糯米粉、黑豆粉、大豆粉、黑裸麦粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9 紫薯粉应符合NY/T 2984的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

- 2.1.14 黑芝麻粉应符合 NY/T 1509 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 维生素C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17木薯淀粉应符合GB 31637和NY/T 875的规定。
- 2.1.18 甘薯淀粉应符合GB 31637和GB/T 34321的规定。
- 2.1.19 大米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应应符合GB 31637的规定。
- 2.1.20 食用小麦麸皮、小麦麸皮粉应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.21 复配膨松剂应符合 GB 26687 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	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	面粉固有的气、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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六，mg /kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg /kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
*总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111

玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009. 209
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 96
维生素C（抗坏血酸） ^a ， g/kg	≤	0. 2	GB 5009. 86
注1：*总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加维生素C（抗坏血酸）的产品的检验。			

2. 4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2. 5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其它要求

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、灰分、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为主要原料，添加复配膨松剂(碳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠中的几种)，添加谷物杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑豆粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑裸麦粉、食用小麦麸皮、小麦麸皮粉、小麦胚芽、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、大米粉、小麦胚芽粉中的一种或几种）、玉米粉、黑麦粉、全麦粉、谷朊粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）中的几种，添加维生素 C(抗坏血酸)（作面粉处理剂）、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Caricapapaya*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的自发复配专用小麦粉。

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》的相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县正龙制粉有限公司