



411297S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0001S-2023

专用小麦粉

2023-05-21 发布

2023-05-21 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。

本标准自实施日替代 Q/XLR 0001S-2021(备案号：411957S-2021)。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料,经清理、润麦、研磨、筛理,根据产品品种的不同,添加或不添加全麦粉(全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种)、杂粮粉(甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种)、米粉(黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种)、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、酵母、食品添加剂{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*)、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*)}、维生素C、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种}中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

产品根据用途不同分为:馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、面条专用小麦粉、面点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、春卷专用小麦粉、凉皮专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.3 甜荞粉、苦荞粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.5 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.6 莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.8 薏仁粉应符合NY/T 2977的规定。
- 2.1.9 黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、青稞粉、藜麦粉、黑芝麻粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.10 高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。
- 2.1.11 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

- 2.1.14 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.15 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.16 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.17a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.18 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.20 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.21 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.23 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.25 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.28 大豆粉应符合T/CGCC 27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	粉状并含有少量颗粒粉	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	

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
*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
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加了维生素C的产品。</p> <p>b仅适用于添加了磷酸盐的产品。</p>			

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、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为主要原料，经清理、润麦、研磨、筛理，根据产品品种的不同，添加或不添加全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、酵母、食品添加剂{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*）、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*）}、维生素C、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种}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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的限量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

QB