



411596S-2023



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0015S-2023

麦香面包预拌粉

2023-06-08 发布

2023-06-08 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。

H N

Q B

麦香面包预拌粉

1 范围

本标准规定了麦香面包预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽粉为主要原料，添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮（粉）、谷物粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、莜麦粉中的一种或几种）和豆粉（大豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、咖啡粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、麦芽提取物、菊粉、燕麦- β -葡聚糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚芽（粉）、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油（大豆油或葵花籽油）、小麦纤维、食用豌豆纤维、大麦麦芽粉、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、天然胡萝卜素、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香面包预拌粉。

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 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 食用小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.7 麦芽粉、大豆粉、黑豆粉、小米粉、裸麦粉、青稞粉、大麦芽粉、麦芽提取物应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦片及燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 藜麦米应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 的规定。

2.1.10 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.12 幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.14 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.22 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和GB 15203的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合GB/T 20884 和GB 15203的规定。
- 2.1.25 麦芽酚应符合GB 1886.282的规定。
- 2.1.26 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.28 葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.30 南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.31 亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。
- 2.1.32 大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2.1.33 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.34 小麦纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.35 食用豌豆纤维应符合T/CAQI 92的规定。
- 2.1.36 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.37 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.38 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.39 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.40 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.41a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.42 半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.43 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.44 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.46 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.47 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.48 葵花籽油应符合GB/T 10464的规定。
- 2.1.49 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.50 菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.51 燕麦β-葡聚糖应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》(2014年第20号)的规定。
- 2.1.52 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.53 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.54 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.55 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.56 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.57 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80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	粉状或含有少量颗粒	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,品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	≤ 0.15	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽粉为主要原料，添加黑全麦粉、黑麦粉、裸麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮（粉）、谷物粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、玉米粉、藜麦粉、苡麦粉中的一种或几种）和豆粉（大豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉中的一种或几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、可可粉、咖啡粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、麦芽提取物、菊粉、燕麦- β -葡聚糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳粉、食用盐、酵母、幼砂糖、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、小麦胚芽（粉）、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、熟亚麻籽、大豆碎、荞麦米、藜麦米、玉米糝、植物油（大豆油或葵花籽油）、小麦纤维、食用豌豆纤维、大麦麦芽粉、食品添加剂{维生素C、黄原胶、改性大豆磷脂、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、天然胡萝卜素、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种}中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的麦香面包预拌粉。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。

本标准中铅的指标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