



410992S-2024



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0029S-2024

小麦粉

2024-04-23 发布

2024-04-23 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。

本标准自发布实施日替代 Q/XLR 0029S-2022(备案号：413274S-2022)。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品添加剂[抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、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*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]，经混合包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉、特精粉四个类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.6 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.7 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.11 α-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.12 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.13 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.15 葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 纤维素酶应符合 QB/T 2583 的规定。
- 2.1.18 磷脂酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1. 19蛋白酶应符合 GB/T 23527DE 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
色泽	具有产品特有的色泽	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
性状	粉状或微粒状，无结块	
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 感官要求

项 目	指 标				检验方法
	精制粉	标准粉	普通粉	特精粉	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星				GB/T 27628或GB/T 5504
灰分(以干基计)， %	≤ 0.70	1.10	1.60	0.60	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值(以湿基，KOH计)， mg/100g	≤	80			GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋， %	≥	22.0			GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分， %	≤	14.5			GB 5009.3
含砂量， %	≤	0.02			GB/T 5508
磁性金属物， g/kg	≤	0.003			GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
*总砷(以 As 计)， mg/kg	≤	0.45			GB 5009.11
铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
镉(以 Cd 计)， mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
铬(以 Cr 计)， mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)， mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤	1000			GB 5009.111
苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0			GB 5009.27
玉米赤霉烯酮， μg/kg	≤	60			GB 5009.209
赈曲霉毒素 A， μg/kg	≤	5.0			GB 5009.96
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计)， g/kg	≤	5.0			GB 5009.256

抗坏血酸(维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。			

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 和 GB 13122的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2024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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、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*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]，经混合包装而成的小麦粉。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》的有关规定，制订本企业标准，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。

新乡良润全谷物食品有限公司