



411133S-2024



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0014S-2024

专用全麦粉

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、余秀宏、孙粮、王建、赵献中。

H N

Q B

专用全麦粉

1 范围

本标准规定了专用全麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以全麦粉（以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉），或以全麦粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂{以抗坏血酸（又名维生素 C）、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]}、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、醋酸酯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸(粉、片)、小麦胚(粉、片)、小麦粉、藜麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉中的一种或几种，经混合包装而成的专用全麦粉。

根据用途不同，可分为面条专用全麦粉、面包专用全麦粉、馒头专用全麦粉、饼干专用全麦粉、沙琪玛专用全麦粉、烙饼专用全麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.4 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.5 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.8 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.12 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.13 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.16 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.27 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.28 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.31 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.32 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.35 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.36 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.37 小麦麸（粉、片）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.38 小麦胚（粉、片）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.39 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.40 藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.42 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定

2.1.43 青稞粉应符合 GB 2715 的规定

2.1.44 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 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
外观形态	粉状或含有少量颗粒	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，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）, %	≤ 2.2	GB 5009.4
膳食纤维, %	≥ 3.0	GB 5009.88
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
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
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素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 JJF 1070 的规定。

2.5 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 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、水分、灰分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以全麦粉（以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉），或以全麦粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂{以抗坏血酸（又名维生素 C）、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]}、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、醋酸酯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸(粉、片)、小麦胚(粉、片)、小麦粉、藜麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉中的一种或几种，经混合包装而成的专用全麦粉。

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，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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。