



411563S-2024



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0015S-2024

# 多用途专用全麦粉

2024-06-17 发布

2024-06-17 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、王宝岭、孔令云、王建。

H N

Q B

# 多用途专用全麦粉

## 1 范围

本标准规定了多用途专用全麦粉的要求以及检验方法、检验规则等。

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、制成全麦粉），或以全麦粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、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*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 $\beta$ -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*)】中的一种或几种}、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、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(以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉)中的一种或几种，经混合包装而成，适用于制作各种面食用的专用全麦粉。

## 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 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 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.10 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.11 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.22 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.23 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.26 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.27 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.31 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.32 小麦麸（粉、片）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.33 小麦胚（粉、片）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.34 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.35 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.36 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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
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
总膳食纤维含量 (以干基计), %	≥ 4.0	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 <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
抗坏血酸 (维生素 C) <sup>a</sup> , 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、制成全麦粉），或以全麦粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、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*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 $\beta$ -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*)】中的一种或几种}、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、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(以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉)中的一种或几种，经混合包装而成，适用于制作各种面食用的专用全麦粉。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。

本产品类别为：GB 2760 中 06.03.01.02 专用小麦粉。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。