



411637S-2024

驻马店市金谷香农产品有限公司企业标准

Q/JGX 0005S-2024

自发复配小麦粉

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

驻马店市金谷香农产品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市金谷香农产品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市金谷香农产品有限公司、驻马店市产品质量检验检测中心、河南状元红检测技术有限公司。

本标准主要起草人：陈黎娜、刘毫杰、任玉盼、王萌萌、龚晓莉、张楠。

H N

Q B

自发复配小麦粉

1 范围

本标准规定了自发复配小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加谷物杂粮粉（大麦粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、黑裸麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、玉米粉、高粱粉、薏仁粉、黍米粉、大米粉、小米粉、稷米粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、食用小麦麸、小麦胚芽、小麦胚芽粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉中的几种，添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙），添加复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、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、酸式焦磷酸钙、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 *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*）】，经混合包装而成的自发小麦粉。

根据原料和用途不同分为：根据添加不同的原料一种或多种复配而成的包子自发小麦粉、馒头自发小麦粉、花卷自发小麦粉、油饼自发小麦粉、全麦自发包子小麦粉、全麦自发馒头小麦粉、全麦自发花卷小麦粉、米糕自发小麦粉、油炸类自发小麦粉（油条自发小麦粉、油饼自发小麦粉、麻花自发小麦粉、春卷自发小麦粉、小酥肉自发小麦粉、裹粉自发小麦粉、果蔬复配自发粉、玉米复配自发粉、黑全麦自发粉、全麦自发粉）。

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 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.5 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 2.1.6 薏仁粉应符合NY/T 2977和GB 2715的规定。
- 2.1.7 高粱粉、青稞粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、糯米粉、黑豆粉、大豆粉、黑裸麦粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、大米粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉（金瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、香菜粉、芹菜粉、洋葱粉、南瓜粉、山药粉、冬瓜粉、抹茶粉、草莓粉、红甜菜粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.9 紫薯粉应符合NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.11 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.14 黑芝麻粉应符合NY/T 1509和GB 19300的规定。
- 2.1.15 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.16 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉应符合GB 31637和NY/T 875的规定。
- 2.1.18 甘薯淀粉应符合GB 31637和GB/T 34321的规定。
- 2.1.19 大米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.20 香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 榛子粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.22 食用小麦麸、小麦麸粉应符合GB/T 42225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100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀地摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味。然后制作相应的成
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品，以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
----	-----------	--------------------------

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	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分含量(以干基计), %	≤ 2.2	GB 5009.4
湿面筋, %	≥ 22.0	GB/T 5506.1
含砂量, %	≤ 0.020	GB/T5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.0030	GB/T5509
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
抗坏血酸 ^a (又名维生素C), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a适用于添加相应食品添加剂的产品。

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粉为主要原料，添加谷物杂粮粉（大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、黑裸麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、玉米粉、高粱粉、薏仁粉、黍米粉、大米粉、小米粉、稷米粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、食用小麦麸、小麦胚芽、小麦胚芽粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉中的几种，添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙），添加复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、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、酸式焦磷酸钙、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 *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*）】，经混合包装而成的自发小麦粉。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》的相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为GB 2760中的06.03.01.02 专用小麦粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

驻马店市金谷香农产品有限公司