



411764S-2024

新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0002S-2024

全麦面包粉

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自发布实施日起替代Q/XXL 0002S-2023（备案号：410940S-2023）。

H N
Q B

全麦面包粉

1 范围

本标准规定了全麦面包粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、高筋小麦粉其中的一种为主要原料，添加或不添加高筋小麦粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、 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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、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*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、蔗糖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、包装而成的全麦面包粉，为专用于面包制作加工的专用小麦粉。

2 分类

全麦面包粉根据主要原料的不同，可以分为全麦面包粉和复配全麦面包粉。

2.1 全麦面包粉：以全麦粉为主要原料，添加或不添加高筋小麦粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食品添加剂{抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、 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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、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*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、蔗糖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、包装而成的全麦面包粉。

2.2 复配全麦面包粉：以高筋小麦粉为主要原料，添加食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉），配制成全麦粉，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食品添加剂{抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、 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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、

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*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、蔗糖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、包装而成的全麦面包粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。
- 3.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.4 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 3.1.5 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.8 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.9 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 3.1.10 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.14 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 3.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.18 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.19 半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶、磷脂酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.20 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 3.1.21 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 3.1.22 纤维素酶应符合 QB/T 2583 的规定。
- 3.1.23 过氧化氢酶应符合 QB/T 4614 的规定。
- 3.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

3.2 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粉麦麸	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，按照食用方法品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3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
湿面筋含量, %	≥ 30	GB/T 5506.2
蛋白质(以干基计), %	≥ 12.2	GB 5009.5
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
总膳食纤维(以干基计), %	≥ 6.0	GB 5009.88
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	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
维生素C(抗坏血酸) ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a: 适用于添加维生素 C(抗坏血酸)的产品。		
b: 适用于添加磷酸盐的产品。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋含量、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以全麦粉、高筋小麦粉其中的一种为主要原料，添加或不添加高筋小麦粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、 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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、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*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、蔗糖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、包装而成的全麦面包粉，为专用于面包制作加工的专用小麦粉。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市新良粮油加工有限责任公司